



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

Edital da Chamada Pública nº 001/2019– FUNDEPAR
Fornecimento da Agricultura Familiar para Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR torna público que realizará Chamada Pública nos seguintes termos:

Cadastro de associações e cooperativas da agricultura familiar para fornecimento de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, respeitando o limite individual de venda por agricultor familiar de no máximo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP PRINCIPAL/ano/Entidade Executora, conforme condições constantes deste Edital.

Abertura do Sistema Eletrônico Merenda para Elaboração dos Pré-Projetos de Fornecimento: **das 08h00min do dia 02/12/2019 até 17h00min do dia 23/12/2019** (horário de Brasília).

Condições Gerais da Chamada Pública

1. OBJETO

1.1 Constitui objeto desta Chamada Pública a seleção de associações e cooperativas da agricultura familiar para fornecimento de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE com entregas diretamente nos estabelecimentos da rede pública de ensino, localizados nos 399 municípios do estado do Paraná, e no armazém central (arroz, feijão e fubá), conforme especificações contidas no Termo de Referência (Anexo II).

1.2 Os gêneros alimentícios serão remunerados com base nos preços definidos no Anexo II deste Edital, ficando expressamente vedado o pagamento de qualquer sobretaxa ao valor do serviço, em relação à tabela de remuneração adotada.

1.3 O processo terá as seguintes etapas:

- a) Inscrição/Cadastro de Proponentes e de Projetos de Venda
- b) Classificação
- c) Habilitação
- d) Contratação

1.4 A divulgação da lista dos fornecedores classificados não impõe a contratação, na hipótese de não serem necessárias às entregas. Todavia, se a Administração precisar do fornecimento observará a pontuação dos fornecedores e os projetos habilitados e classificados.

1.5 **VALOR A SER APLICADO ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR:** O valor estimado para a contratação através da agricultura familiar com fundamento no Art. 14, §1º da Lei Federal nº 11.947/2009 é de **R\$ 90.000.000,00 (noventa milhões de reais)**.



2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes do objeto deste Edital correrão à conta da Dotação Orçamentária 4103.12368064.461 – Merenda Escolar, Rubrica 33903200/ 3201, Fonte de Recurso 116 – Recurso Federal.

3. LOCAL PARA OBTENÇÃO DO EDITAL:

Endereço da internet <<http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br>> ou junto ao Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, localizado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80035-050, Curitiba/PR, com horário de atendimento ao público de segunda a sexta-feira, das 08h (oito horas) às 12h (doze horas) e das 13h (treze horas) às 17h (dezesete horas).

4. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

4.1 As dúvidas, informações, recursos administrativos ou outros elementos necessários ao perfeito entendimento do presente Edital deverão ser dirimidos somente pela Comissão de Análise e Julgamento, mediante solicitação por escrito e enviada pelo e-mail para o endereço eletrônico chamadapublica@fundepar.pr.gov.br.

4.2 Os pedidos de impugnação deverão ser protocolados no FUNDEPAR, no prazo de até 2 (dois) dias úteis antes da data de abertura do Sistema Eletrônico, ou remetidos por e-mail para o endereço eletrônico chamadapublica@fundepar.pr.gov.br. Serão consideradas como data e hora de recebimento aquelas indicadas no carimbo de recebimento ou, ainda, no e-mail, conforme o caso.

4.3 Não será conhecido o pedido se ultrapassado o prazo para sua apresentação.

4.4 Caberá à Comissão de Análise e Julgamento decidir acerca do pedido de impugnação do Edital, em até 02 (dois) dias úteis. Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização da Chamada Pública.

5. LOCAL DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

Exclusivamente por meio do Sistema Eletrônica Merenda. Endereço: <http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar>.

Para fins deste Edital, as expressões abaixo correspondem aos seguintes termos:

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
---------------	--



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

CEAE	Conselho Estadual de Alimentação Escolar
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
CPF	Cadastro de Pessoa Física
CRF	Certificado de Regularidade Fiscal
CRT	Certificado de Regularidade Técnica
DAP PRINCIPAL	Declaração de Aptidão ao PRONAF Familiar
DIOE	Diário Oficial do Estado do Paraná
DOU	Diário Oficial da União
EMATER	Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
FUNDEPAR	Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
GMS	Gestão de Materiais e Serviços
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

MEC	Ministério da Educação
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
SEAB	Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Paraná
SEAF	Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário
SEFA	Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná
SELO ARTE	Produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, onde cumulativamente os produtos necessitam atender 3 critérios: estarem incluídos num dos serviços (SIM, SIP ou SIF), serem reconhecidos como artesanais e utilizarem boas práticas de fabricação. Lei nº 13.680/2018 e Decreto nº 9.918/2019 que dispõem sobre o processo de fiscalização.
SESA	Secretaria de Estado da Saúde do Paraná
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SUASA/SUSAF PR	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná, com atenção especial à agricultura familiar e de pequeno porte.
SIP/POA	Serviço de Inspeção do Paraná/Produtos de Origem Animal



SISBI-SUASA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários
VISA Municipal	Vigilância Sanitária Municipal

6. PARTICIPAÇÃO

6.1 As cooperativas e associações, daqui em diante denominadas somente como **PROPONENTES**, além de dispor dos recursos materiais e tecnológicos necessários ao acesso e operação dos sistemas eletrônicos inerentes à participação na Chamada Pública (Sistema de Gestão de Materiais e Serviços – GMS e Sistema Eletrônico Merenda), deverão atender a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos.

6.2 A participação das associações de pequenos produtores rurais familiares constituídas com o fim de comercializar produtos agropecuários exclusivamente para (...) o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE consta na Norma de Procedimento Fiscal nº 031/2015 – Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

6.3 É permitida a participação somente de fornecedores que possuem DAP jurídica, apesar da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 facultar a participação de fornecedores com DAP física. A restrição decorre do fato do alto número de agricultores familiares com DAP física participarem do fornecimento – aproximadamente 25 mil famílias, e a consequente gestão de 25 mil contratos anualmente.

6.4 PROPONENTES que possuem filiais devem se cadastrar e elaborar pré-projeto somente com o CNPJ da DAP Jurídica. Em caso de classificação, será permitida a contratação da filial caso a matriz não emita notas fiscais. Neste caso o requisito é realizar o cadastro e ter o CNPJ da matriz e da filial em situação de regularidade no Sistema GMS.

6.5 Estará impedido de participar de qualquer fase do processo, a PROPONENTE que se enquadre em uma ou mais situações descritas a seguir:

6.5.1 Estar cumprindo penalidade de suspensão temporária de participar em licitação e de contratar com a Administração, motivada pelas hipóteses previstas no artigo 154 da Lei Estadual nº 15.608/2007;

6.5.2 Ser declarado inidôneo pela administração direta e indireta da União, Estados ou Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo, inclusive, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do Poder Público e das Fundações por ele instituídas ou mantidas;



6.5.3 Estar cumprindo penalidade de impedimento de licitar, aplicada pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, com base no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

6.4.4 Enquadrar-se em quaisquer das hipóteses previstas no artigo 16 da Lei nº 15.608/2007;

6.5.5 Estar em situação de irregularidade perante a Fazenda Pública Federal, Estadual ou Municipal, incluindo débitos trabalhistas e aqueles oriundos de Contribuição ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS) e Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

6.5.6 Que um ou mais membros da diretoria da PROPONENTE pertençam ao grupo de dirigentes de outra cooperativa ou associação com DAP Jurídica que participe desta Chamada Pública;

6.5.7 Que um ou mais membros da diretoria da PROPONENTE mantenha, direta ou indiretamente, sociedade ou participação com servidor ou dirigente ligado, por vínculo formal ou não ao Fundepar.

6.5.8 Não funcione no País, se encontre sob falência, concurso de credores ou recuperação judicial, nos termos da Lei Federal nº 11.101/2005, dissolução ou liquidação, qualquer que seja sua forma de constituição;

6.6 A participação nesta Chamada Pública implica na aceitação das condições estabelecidas neste Edital e na legislação aplicável.

6.7 Além destas condições gerais deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação eventualmente fixadas no Edital.

6.8 É de fundamental importância que as PROPONENTES acompanhem diariamente as publicações no endereço eletrônico.

6.9 O processo de classificação da Chamada Pública ocorrerá exclusivamente através do Sistema Eletrônico Merenda, no endereço www.comunidade.diaadia.pr.gov.br, sendo obrigatório o cadastro geral de associados/cooperados e do pré-projeto de fornecimento.

7. COMISSÃO DE ANÁLISE E JULGAMENTO

7.1 A Comissão de Análise e Julgamento é composta por servidores (as) públicos (as) ocupantes de cargo de provimento permanente e temporário designados pelo Diretor Presidente do FUNDEPAR por meio da Portaria nº 298/2019, publicada em Diário Oficial do Estado da Paraná, com habilidade técnica para procederem à inscrição, classificação e avaliação dos (as) interessados.

8. CADASTRO DE PROJETOS DE VENDA

8.1 O cadastro dos projetos de venda está detalhado no Anexo I.



9. CLASSIFICAÇÃO

9.1 A classificação dos Pré-projetos de Fornecimento, devidamente cadastrados e efetivados, será realizada eletronicamente através do Sistema Eletrônico Merenda, de acordo com os critérios estabelecidos na Resolução CD/FNDE n.º 26/2013, atualizada pela Resolução CD/FNDE/MEC n.º 04/2015.

9.2 A classificação dos pré-projetos de fornecimento ocorrerá mediante a pontuação conjugada, obtida nas seguintes categorias:

9.2.1 LOCALIDADE:

- a) Local - Município
- b) Região - Núcleo Regional de Educação - NRE;
- c) Estado do Paraná;
- d) País.

9.2.2 TIPO:

- a) Assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e faxinalenses;
- b) Agricultores certificados como orgânicos ou agroecológicos.

9.3 Para ser caracterizada em uma das possibilidades de LOCALIDADE, a PROPONENTE deverá comprovar que detém em seu quadro de associados ou cooperados a maior proporção de DAPS PRINCIPAIS no município, na região - Núcleo Regional de Educação, no estado do Paraná ou no país, respectivamente. A comprovação se dará conforme cadastro eletrônico obrigatório previsto no Anexo I.

9.4 A classificação de LOCALIDADE será relativa ao município e/ou grupo de municípios para os quais a PROPONENTE deseja fornecer, sendo possível a pontuação em somente uma das categorias de LOCALIDADE. Se for classificado como categoria municipal, por exemplo, não poderá acumular pontuação como regional e assim sucessivamente.

9.5 Com objetivo de viabilizar a classificação por meio eletrônico, compatibilizando os critérios de forma associada e respeitando a sequência de prioridades, o sistema eletrônico utilizará uma tabela de pontuação em que cada categoria e subcategoria têm pontuações diferentes.

9.6 Na categoria LOCALIDADE, entre os Pré-Projetos de Venda será observada a seguinte ordem de prioridade e respectivas pontuações:

- a) Acima de 40% de DAPs principais no município – 12 pontos, tendo prioridade sobre os projetos da região;
- b) Acima de 40% de DAPs principais na região - Núcleo Regional de Educação – 8 pontos, tendo prioridade sobre os projetos do estado;
- c) Acima de 40% de DAPs principais no estado – 4 pontos, tendo prioridade sobre os projetos do país;



d) Acima de 40% de DAPs principais fora do estado do Paraná – zero pontos.

9.7 A pontuação zero não exclui a PROPONENTE.

9.8 Para ser caracterizada na categoria TIPO a PROPONENTE deverá comprovar que detém em seu quadro de associados ou cooperados mais de 50% de DAPS PRINCIPAIS de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses e/ou agricultores certificados como orgânicos ou agroecológicos. A comprovação se dará conforme cadastro previsto no Anexo I.

9.9 Na categoria TIPO, entre os Pré-Projetos de Venda será observada a seguinte ordem de prioridade e respectivas pontuações:

- a) Acima de 50% de DAPs principais de assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, quilombolas e faxinalenses – 2 pontos;
- b) Acima de 50% de DAPs principais com certificação orgânica - 1 ponto.

9.10 Para classificação de TIPO é possível somar pontuações das duas subcategorias: assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, quilombolas e faxinalenses COM a categoria de agricultores certificados como orgânicos ou agroecológicos.

9.11 Não haverá prioridade entre assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e faxinalenses.

9.12 No caso de empate entre PROPONENTES de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, quilombolas e faxinalenses, terão prioridade as com maior porcentagem de DAPS PRINCIPAIS de assentados da reforma agrária, quilombolas, indígenas ou faxinalenses, conforme previsto na Resolução CD/FNDE nº 04/2015.

9.13 Em caso de empate, excetuando-se o previsto no item acima, terão prioridade aquelas com maior porcentagem de DAPS PRINCIPAIS no geral, conforme índice contido no extrato atualizado da DAP Jurídica.

9.14 Persistindo o empate entre PROPONENTES, excetuando-se o previsto no item acima, terão prioridade aquelas com maior representatividade no local pretendido, ou seja, maior número de cooperados com DAP PRINCIPAL no município proposto.

9.15 Persistindo o empate entre PROPONENTES, excetuando-se o previsto no item acima, terão prioridade aquelas com maior representatividade de produtores orgânicos, ou seja, maior número de cooperados com certificação orgânica no município proposto.

9.16 Persistindo o empate entre PROPONENTES, excetuando-se o previsto no item acima, terão prioridade aquelas com maior número de mulheres associadas com DAP.



9.17 Persistindo o empate após todos os critérios anteriores de desempate, será realizado sorteio para definição do fornecimento, ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos grupos de alimentos e/ou municípios.

9.18 Os grupos de alimentos e/ou alimentos produzidos em localidade diferente da pontuação de LOCALIDADE obtida na classificação poderão ser reclassificados conforme a origem do produto.

9.19 A pontuação possível de ser obtida está demonstrada na Tabela I.

Tabela I – Pontuação das categorias da agricultura familiar para o PNAE.

CONDIÇÃO	LOCALIDADE				TIPO		TOTAL
	Município	Núcleo Regional de Educação	Estado do Paraná	Outros Estados	Assentamentos da Reforma Agrária, Comunidades Indígenas, Faxinalenses e/ou Quilombolas.	Produtor Orgânico ou Agroecológico	
Possuem maior proporção de DAPS PRINCIPAIS na condição de:							
Município + assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense + agricultores orgânicos ou agroecológicos.	12	-	-	-	2	1	15
Município + assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense com alimentos convencionais.	12	-	-	-	2	-	14
Município + agricultores orgânicos ou agroecológico	12	-	-	-	-	1	13



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

s.							
Município, com alimentos convencionais.	12	-	-	-	-	-	12
Núcleo Regional de Educação + assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalenses + agricultores orgânicos ou agroecológico s.	-	8	-	-	2	1	11
Núcleo Regional de Educação + assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense, com alimentos convencionais.	-	8	-	-	2	-	10
Núcleo Regional de Educação + agricultores orgânicos ou agroecológico s.	-	8	-	-	-	1	9
Núcleo Regional de Educação com alimentos convencionais.	-	8	-	-	-	-	8
Paraná + assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola,	-	-	4	-	2	1	7



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

faxinalense + agricultores orgânicos ou agroecológicos.							
Paraná + assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense, com alimentos convencionais.	-	-	4	-	2	-	6
Paraná + agricultores orgânicos ou agroecológicos.	-	-	4	-	-	1	5
Paraná, com alimentos convencionais.	-	-	4	-	-	-	4
Brasil + assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense + agricultores orgânicos ou agroecológicos.	-	-	-	-	2	1	3
Brasil + assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense, com alimentos convencionais.	-	-	-	-	2	-	2
Brasil + agricultores orgânicos ou agroecológico	-	-	-	-	-	1	1



s.							
Brasil com alimentos convencionais.	-	-	-	-	-	-	0

9.20 A pontuação obtida será divulgada por município e PROPONENTE no endereço eletrônico www.comunidade.diaadia.pr.gov.br, a partir da data da finalização pela Comissão de Análise e Julgamento desta Chamada Pública.

9.21 A convocação das proponentes para celebração de contratos observará a pontuação obtida, iniciando pelas maiores pontuações.

9.22 Após a PROPONENTE ser convocada para celebração de contrato, o Projeto Final de Fornecimento com os locais e grupos classificados e habilitados será gerado no Sistema Eletrônico Merenda.

10. ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.1 As PROPONENTES que obtiverem a maior pontuação por grupo de alimentos e municípios e estiverem com o Cadastro no GMS e documentação técnica no Sistema Merenda regulares **não precisam enviar nenhuma documentação**. As certidões serão consultadas e emitidas pela Comissão de Análise e Julgamento.

10.2 As PROPONENTES que obtiverem a maior pontuação por grupo de alimentos e municípios e não estiverem com os cadastros regulares conforme previsto no item anterior terão 05 (cinco) dias úteis para apresentar a documentação de HABILITAÇÃO em meio físico.

10.3 Em caso de envio de documentação física por meio de empresa de serviços de entrega, esta deverá ser remetida à Comissão de Análise e Julgamento, em envelope lacrado, com os dizeres:

- Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR;
- Destinatário: Comissão de Análise e Julgamento – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (FUNDEPAR) – Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80.035-050, Curitiba, Paraná;
- Remetente (na parte posterior): Razão Social da PROPONENTE (sem abreviaturas, conforme registro no CNPJ) e endereço completo.

10.4 Caso a PROPONENTE opte por apresentar os documentos pessoalmente, deverá ser observado o horário de funcionamento do FUNDEPAR, das 08h às 17h nos dias úteis.

10.5 A documentação enviada por meio de empresa de serviços de entrega será aceita até o 3º (terceiro) dia útil após a data limite de envio, desde que a data de postagem comprove o cumprimento do prazo estipulado. Esta regra se aplica inclusive a eventuais greves dos



Correios®, cabendo a PROPONENTE providenciar a entrega da documentação por outros meios.

10.6 Será declarada inabilitada e/ou desclassificada a PROPONENTE que deixar de atender a alguma exigência deste Edital ou apresentar declaração, proposta ou documentação que não preencham os requisitos legais, inclusive o envio em desacordo com o prazo definido em Edital.

10.7 Poderão ser remetidos, por iniciativa do proponente ou mediante solicitação da Comissão, documentos complementares ou retificadores afetos à sua proposta ou habilitação, no prazo de 5 dias após solicitado pela Comissão. Ultrapassado o prazo somente serão aceitos documentos para atualização, em casos em que a validade dos documentos encaminhados tenha expirado após a data de recebimento, ou para o esclarecimento de dúvidas ou manifestos erros materiais.

10.8 Transcorrido o prazo, não será considerado, para fins de classificação e habilitação, o envio da proposta, documentos de habilitação ou qualquer outro, ressalvada a hipótese do item anterior, sendo declarada, pela Comissão de Análise e Julgamento, se for o caso, a inabilitação e/ou desclassificação da PROPONENTE e convocado o próximo classificado.

10.9 Itens ou grupos que previamente classificados não sejam habilitados resultarão na alteração do Projeto Final de Fornecimento.

10.10 Recebidos os documentos, a Comissão de Análise e Julgamento examinará as condições de habilitação da PROPONENTE.

11. CLASSIFICAÇÃO

11.1 Será classificada a PROPONENTE que atender as condições e apresentar os documentos exigidos para habilitação conforme previsto no presente Edital, devidamente validado pela Comissão de Análise e Julgamento.

11.2 O resultado da classificação será divulgado no Portal Dia a Dia Educação, no endereço www.comunidade.diaadia.pr.gov.br após a conclusão dos trabalhos de análise do atendimento dos requisitos e da documentação de habilitação pela Comissão de Análise e Julgamento.

12. RECURSOS

12.1 Caberá recurso, sem efeito suspensivo, dirigido à Comissão de Análise e Julgamento, interposto em prazo não excedente a 05 (cinco) dias úteis contados da data da publicação do resultado da classificação.

12.2 O recurso ou pedido de esclarecimento pode ser registrado no Sistema Eletrônico Merenda, em campo próprio, ou protocolado no FUNDEPAR.



12.3 Uma vez admitida pela Comissão de Análise e Julgamento a intenção de recurso e síntese das suas razões, os demais licitantes serão notificados e, caso queiram, poderão apresentar suas contrarrazões no prazo comum de 05 (cinco) dias úteis, a partir do término do prazo do recorrente.

12.4 O recurso será decidido pela autoridade competente do órgão no prazo de até 05 (cinco) dias do seu recebimento, publicando-se, em seguida o resultado no Departamento de Imprensa Oficial do Estado do Paraná.

12.5 As solicitações de esclarecimento serão respondidas ao solicitante somente por meio eletrônico.

12.6 O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.7 Na hipótese da PROPONENTE julgar necessário esclarecimento a respeito da Chamada Pública, os autos eletrônicos do processo licitatório poderão ser solicitados à Comissão de Análise e Julgamento.

12.8 O silêncio da PROPONENTE ou de seu representante legal, na oportunidade própria, implicará na decadência do direito de recorrer.

12.9 A contagem dos prazos previstos deste Edital se dará sempre em dias úteis.

12.10 Os recursos admitidos serão processados em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993.

13. ADJUDICAÇÃO

13.1 Verificada a aceitabilidade da proposta, a regularidade, a habilitação, a classificação e decididos os recursos, a Comissão de Análise e Julgamento fará a adjudicação do objeto e o encaminhamento do procedimento à autoridade competente para homologação.

14. ADEQUAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA

14.1 Caso as ofertas classificadas ultrapassem o valor total estimado no Edital, as contratações de quantidades e grupos de alimentos serão readequadas pelo FUNDEPAR, de acordo com o recurso financeiro disponível para a aquisição.

14.2 O critério para o ajuste levará em conta as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014), a necessidade nutricional dos alunos, os cardápios, os preços, a universalidade de atendimento, tendo como grupos prioritários, nesta ordem: frutas *in natura*, legumes e tubérculos, hortaliças e sementes, batatas, temperos,



panificados, complementos, frutas vermelhas, arroz e feijão, polpa de frutas, leite, iogurte, farinhas, grãos e origem animal.

14.3 Após a classificação final é possível a desistência total ou parcial (grupos e/ou municípios) da proposta, dentro do prazo concedido pela Comissão, caso no qual será convocada a próxima PROPONENTE classificada.

14.4 Caso não haja proposta classificada para atendimento de municípios/escolas, em respeito às diretrizes da Universalidade e Igualdade preconizadas na Resolução CD/FNDE n.º 26/2013, a Comissão de Análise e Julgamento poderá convocar proponentes classificadas em municípios/regiões do entorno dos locais sem proposta, verificando o interesse e a possibilidade de fornecimento aos municípios/escolas sem oferta, mantidas as regras previstas neste Edital e a publicidade necessária.

15. CONTRATAÇÃO

15.1 As proponentes classificadas e adjudicadas poderão ser convocadas para assinatura do contrato, que se dará de acordo com as necessidades e a disponibilidade financeira e orçamentária, assegurada a isonomia entre as proponentes.

15.2 As obrigações desta Chamada Pública serão formalizadas por meio de Contrato, observando-se as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, os quais integram o contrato firmado, independente de sua transcrição.

15.3 O FUNDEPAR convocará a PROPONENTE adjudicatária para assinar o contrato e, para tanto:

15.3.1 Enviará o contrato para a PROPONENTE, devendo ser assinado em até 20 (vinte) dias a contar da data da convocação, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste Edital. Caso a PROPONENTE não assine ou se recuse a assinar o instrumento contratual, a CONTRATANTE convocará a próxima proponente classificada para fazê-lo.

15.4 A partir da contratação, e com base no Projeto Final de Fornecimento, a contratada deverá iniciar as entregas, no prazo de até 30 dias corridos, observado o grupo de alimentos, a quantidade por escola, a periodicidade e demais condições pactuadas.

15.5 Após firmado contrato, as desistências parciais ou totais estarão passíveis de sanção, caracterizando descumprimento contratual.

15.6 Os valores contratados são estimados, podendo sofrer alterações durante a execução do contrato em virtude da necessidade de ajustes que possam ocorrer nas quantidades, nos períodos e frequência de entregas, em razão da abertura ou eventual fechamento de escolas, ingresso ou saída de alunos, ampliação ou redução do número de refeições, qualidade e



aceitabilidade dos gêneros entregues, alteração do calendário escolar, entre outros, incluindo-se motivos de força maior.

15.7 No caso de supressão na quantidade ou cancelamento da entrega, a contratada será previamente comunicada.

15.8 O contrato poderá ser rescindido pela Administração nas seguintes hipóteses:

15.8.1 Unilateralmente, nos termos da legislação pertinente, em especial pela ocorrência de uma das hipóteses contidas nos artigos 129 e 130 da Lei Estadual nº 15.608/2007;

15.8.2 Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de Chamada Pública, desde que haja conveniência para a Administração;

15.8.3 Judicialmente, nos termos da legislação.

15.9 A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

15.10 O instrumento de parceria será celebrado de acordo com a disponibilidade orçamentária e financeira, respeitado o interesse público e desde que caracterizadas a oportunidade e conveniência administrativas. A seleção de propostas não obriga a administração pública a firmar o instrumento de parceria com quaisquer dos proponentes, os quais não têm direito subjetivo ao repasse financeiro.

16. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Estadual nº 15.608/2007 e Lei Federal nº 8.666/1993.

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e nota fiscal.

17.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

17.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos.



17.4 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

17.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

17.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

17.7 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

17.8 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

17.9 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

17.10 Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

18.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

18.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

18.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

18.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

18.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado.

18.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Edital e seus anexos.



18.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.

18.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

19. FORMA DE PAGAMENTO

19.1 O pagamento dos alimentos fornecidos diretamente às escolas será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal de venda, emitida mensalmente pela contratada, a qual poderá ser eletrônica ou nota do produtor, desde que seja emitida com o CNPJ da contratada.

19.2 O pagamento das entregas ponto a ponto ocorrerá através de depósito bancário efetuado pela contratante em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal correta ao Núcleo Regional de Educação (NRE) correspondente aos municípios atendidos (ver endereços no Anexo X e municípios jurisdicionados a cada Núcleo Regional de Educação (NRE) no Anexo XI).

19.3 O pagamento das entregas no armazém central ocorrerá através de depósito bancário efetuado pela contratante em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo, comprovado por meio da emissão do relatório de ensaio aprovando o produto, nos casos em houver coleta de produto para controle de qualidade.

19.4 Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte da contratada.

19.5 As Notas Fiscais devem ser nominais à Secretaria de Estado da Educação – SEED, CNPJ 76.416.965/0001-21, Avenida Água Verde, 2140, Vila Isabel, CEP 80240-900, Curitiba/PR.

19.6 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período com os valores unitários contidos na Tabela de Preços vigente. Serão aceitas diferenças de até R\$0,10 (dez centavos), que decorram de arredondamentos de valores gerados na emissão da nota fiscal eletrônica.

19.7 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado – Banco do Brasil, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

19.8 No campo Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal deve constar o termo “Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar” (Art. 62, Parágrafo Único, Resolução CD/FNDE nº 26/2013).



19.9 As contratadas deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia.

19.10 Por força do disposto no Decreto Estadual nº 4.505/2016, regulamentado pela Resolução da SEFA nº 1212/2016, a contratada receberá seus créditos mediante depósito em conta corrente de sua titularidade no Banco do Brasil S/A, sendo sua a obrigação tempestiva e formal informar ao FUNDEPAR os dados bancários.

19.11 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

19. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

19.1 A fiscalização do cumprimento do contrato ficará a cargo do FUNDEPAR, Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Paraná e demais órgãos fiscalizadores.

19.2 As atribuições do gestor e do fiscal do contrato constam no Termo de Referência, Anexo II, e a nomeação em portaria específica.

19.3 O Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Paraná – CAE é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, sendo regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

20. PENALIDADES

20.1 A PROPONENTE e a CONTRATADA que incorrem nas sanções administrativas previstas na Lei Estadual nº 8.666/1993 e Lei Estadual nº 15.608/2007, estarão sujeitas às penalidades previstas nas legislações acima citadas, quando couber;



20.2 A PROPONENTE e a CONTRATADA que incorrem em infrações administrativas sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- e) As sanções previstas no item anterior poderão ser aplicadas à PROPONENTE, ao adjudicatário e à contratada, cumulativamente com a multa.
- f) A advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de Chamada Pública e de contratação, desde que não acarrete prejuízos para a CONTRATANTE.

20.3 A multa, cujo montante será de 0,1% até 1% do valor total contratado ou previsto para o lote no qual foi classificado, será aplicada a quem:

- a) Retardar ou impedir o andamento do procedimento de Chamada Pública;
- b) Não mantiver sua proposta;
- c) Apresentar declaração falsa;
- d) Deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

20.4 Multa de mora diária de até 0,3%, calculada sobre o valor global do contrato, por dia de atraso no fornecimento e entrega do objeto contratual, até o limite máximo de 20%.

20.5 Multa, cujo montante será de 10% até 20% do valor total contratado, em caso de inexecução total ou parcial do contrato.

20.6 A suspensão temporária de participação em licitação/chamada pública e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada à PROPONENTE ou à CONTRATADA que:

- a) Recusar-se, injustificadamente, após ser considerada adjudicatária, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido neste Edital;
- b) Não mantiver sua proposta;
- c) Abandonar a execução do contrato;
- d) Incorrer em inexecução contratual.

20.7 A declaração de inidoneidade, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada à PROPONENTE ou à CONTRATADA que:

- a) Fizer declaração falsa na fase de habilitação;
- b) Apresentar documento falso;
- c) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;



- d) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- e) Agir de má fé na relação contratual;
- f) Tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de ilícitos praticados, em especial infrações à ordem econômica definidas em lei.
- h) Tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

20.8 Os efeitos das penalidades de declaração de inidoneidade e de suspensão do direito de contratar com a Administração, estendem-se:

- a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra que figurarem como sócios;
- b) As pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas na alínea "a".

20.9 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

- a) A proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- b) Os danos resultantes da infração;
- c) Situação econômica financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- d) Reincidência, assim entendida à repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior;
- e) Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

20.10 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual n.º 15.608/2007 e da Lei Federal n.º 8.666/1993.

20.11 A responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente Chamada Pública de e nos contratos ou vínculos derivados, se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual n.º 10.271/2014;

20.12 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).



20.13 O não cumprimento da entrega da quantidade contratada poderá implicar na rescisão do respectivo contrato, podendo, caso seja de interesse da contratante, ser efetuada a contratação do segundo colocado no processo de classificação.

20.14 O FUNDEPAR, por prazo não superior a 90 (noventa) dias, sem prejuízo à cominação de sanções administrativas ou penais, suspenderá imediatamente o fornecimento do produto contratado quando for constatada irregularidade no recebimento, processamento ou distribuição que envolva grave risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou que comprometa a qualidade do produto em decorrência de contrariedade às normas higiênico-sanitárias não prontamente sanáveis ou ao estabelecido nos anexos.

21. REVISÃO CONTRATUAL, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

21.1 O valor do contrato poderá ser alterado, visando restabelecer os encargos da CONTRATADA e a retribuição devida pela Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior ou caso fortuito, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

21.2 No interesse da Administração, o valor da contratação poderá sofrer acréscimo ou supressão de até 25% (vinte e cinco por cento), desde que respeitado o valor máximo previsto de R\$ 20.000,00 por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, conforme define e estabelece a Resolução CD/FNDE nº 04/2015.

22. DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 Todas as referências de horário no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas nos Sistemas Eletrônicos e na documentação relativa ao certame.

22.2 Aplicam-se a esta Chamada Pública, subsidiariamente, a Lei nº 8.078/1990 - Código de Proteção e Defesa do Consumidor, e demais normas legais pertinentes.

22.3 Ao FUNDEPAR é reservado o direito de revogar a presente Chamada Pública por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente, ou anulá-la, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado. No caso de desfazimento da Chamada Pública fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

22.4 Até a data da assinatura do contrato, poderá a PROPONENTE CLASSIFICADA ser excluída da Chamada Pública, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se o FUNDEPAR tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância superveniente, anterior ou posterior ao julgamento, que desabone sua



idoneidade ou capacidade financeira, técnica, administrativa, garantidos a ampla defesa e o contraditório.

22.5 É facultado à Comissão de Análise e Julgamento e/ou a autoridade competente:

- a) Solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvidas e/ou julgar necessário para a eficiente elucidação de eventuais questionamentos;
- b) Dirimir no ato, quaisquer controvérsias fúteis e improcedentes, que indiquem a intenção dos seus autores de impedir, fraudar ou perturbar o procedimento administrativo ou a contratação;
- c) No interesse público, relevar erros formais ou omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação da PROPONENTE, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos termos da Chamada Pública;
- d) Convocar Proponentes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas.

22.6 A apresentação do Pré-projeto de Fornecimento para a Chamada Pública de fará prova de que a PROPONENTE:

- a) Examinou criteriosamente todos os documentos deste Edital e seus anexos, que os comparou entre si e obteve do FUNDEPAR as informações necessárias;
- b) Conhece todas as especificações e condições para o fornecimento do objeto.

22.7 Reservam-se ainda, ao FUNDEPAR, o direito de paralisar ou suspender a qualquer tempo o fornecimento contratado, desde que exista conveniência para a Administração, devidamente autorizada e fundamentada.

22.8 Serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa pelo foro da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba. É facultado ao FUNDEPAR, SESA, VISA, SEAB, Emater, CAE e outros órgãos de controle, a qualquer tempo, a coleta de amostras para análise da qualidade dos alimentos, promoção de diligências destinadas a esclarecer, completar a instrução do procedimento ou solicitar esclarecimentos adicionais às PROPONENTES, que deverão ser respondidos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas. Durante a vigência do Edital de Chamada Pública de , o FUNDEPAR, a seu critério, solicitará a atualização da documentação exigida para a confirmação da manutenção das condições do cadastro.

22.9 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão de Análise e Julgamento, com observância da legislação em vigor.

23. ANEXOS

23.1 São partes integrantes deste Edital, os seguintes Anexos:



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

ANEXO	DESCRIÇÃO
I	Cadastro de proponentes e de projetos de venda
II	Termo de Referência
III	Habilitação
IV	Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento de leite pasteurizado integral para o PNAE
V	Modelo da Guia de recebimento da agricultura familiar FNDE/PNAE
VI	Manual de Especificação Técnica/Padrões Mínimos De Identidade Qualidade – PIQ
VII	Minuta do contrato – entrega ponto a ponto
VIII	Minuta do contrato – entrega no armazém central
IX	Relação dos Núcleos Regionais De Educação
X	Relação dos municípios jurisdicionados aos Núcleos Regionais De Educação
XI	Relação de escolas indígenas

Curitiba, 23 de novembro de 2019.

José Maria Ferreira
Diretor Presidente Fundepar
Decreto nº 0095/2019



ANEXO I

CADASTRO DE PROPONENTES E DE PROJETOS DE VENDA

1. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO MERENDA

1.1 Para que seja possível a elaboração do Pré-projeto de Fornecimento, é necessário que a PROPONENTE efetue ou renove o cadastro junto ao Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico <http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar/>

1.2 Após acessar o Sistema, se houver interesse na entrega dos itens arroz, feijão e fubá, selecionar o tipo de entrega:

1.2.1 Armazém central: modalidade na qual a entrega será realizada na unidade armazenadora central do estado, localizada no município de Pinhais – PR.

1.2.2 Ponto a ponto: modalidade na qual a entrega será realizada diretamente nos estabelecimentos de ensino.

1.2.3 Os outros alimentos, exceto arroz, feijão e fubá, não têm opção de entrega no armazém central – somente ponto a ponto.

1.2 O Sistema Eletrônico Merenda é dividido em cinco módulos, apresentados em telas sequenciais, conforme listado:

1.2.1 Cadastro geral (obrigatório).

1.2.2 Cadastro de agricultores associados/cooperados (obrigatório);

1.2.3 Cadastro de certificação de agricultores orgânicos ou agroecológicos, quando couber;

1.2.4 Cadastro técnico, quando couber;

1.2.5 Cadastro do Pré-projeto de Fornecimento (obrigatório).

1.3 Para efetuar o cadastro geral, devem ser registrados o CNPJ, razão social (nome por extenso e sigla), nome do representante legal, endereço, telefones e e-mail;

1.4 O cadastro de agricultores associados/cooperados é dividido em dois segmentos: detentores de DAP e sem DAP, sendo cadastrado nesse último caso o CPF do associado.

1.4.1 No quadro “Associados/Cooperados com DAP”, deve ser inserido o número identificador de cada DAP (principal e acessória), nome do detentor da DAP, sexo, município e tipo – assentados, indígenas, quilombolas, faxinalenses e demais agricultores.



1.4.2 No quadro “Associados/Cooperados sem DAP”, devem ser digitados os nomes dos associados ou cooperados sem DAP, sexo, o nº do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) e município no qual reside.

1.4.3 O cadastro de associados deve estar em consonância com o extrato da DAP Jurídica atualizada, anexada no sistema eletrônico ou enviada em meio físico. TODOS os associados/cooperados relacionados na DAP Jurídica devem ser cadastrados no Sistema Merenda.

1.4.3.1 O cadastro é realizado na totalidade – DAPs Principais e Acessórias, mas na classificação serão considerados somente os percentuais de DAPs Principais.

1.4.4 Em caso de divergência, serão considerados válidos os dados do extrato da DAP Jurídica emitida pelo MAPA anexado/enviado no prazo de cadastramento.

1.5 Para efetuar o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica deve ser selecionado o nome do associado ou cooperado conforme prévio cadastro e a Certificadora ou Sistema Participativo de Garantia ou Organização de Controle Social – OCS.

1.6 Se o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica não for preenchido ou preenchido incorretamente, a categoria “orgânicos ou agroecológicos” não será considerada na classificação, pois a classificação se dá pelo percentual de produtores orgânicos/agroecológicos cadastrados.

1.7 Caso a produção seja convencional, o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica não deve ser preenchido, limitando-se a PROPONENTE ao aceite do Termo de Concordância de Uso de Agrotóxicos dentro dos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos e Não Uso de Agrotóxicos Não Permitidos, no Sistema Eletrônico Merenda, cujo modelo encontra-se no Anexo IV.

1.8 O cadastro no módulo técnico não é obrigatório, porém, se estiver regular, permite a emissão da Certidão de Regularidade Técnica – CRT, a qual substitui a apresentação da documentação técnica na forma física durante a fase de habilitação.

1.9 Para o cadastro técnico será solicitada a documentação de produtos de origem animal (carnes, ovos, peixes, leite, iogurte) e polpa de frutas conforme a regulamentação própria de cada produto.

1.10 O uso e sigilo da senha de acesso ao sistema eletrônico são de inteira e exclusiva responsabilidade da PROPONENTE, inclusive qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou ao FUNDEPAR, qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.



1.11 A PROPONENTE deverá declarar o pleno conhecimento, anuência e atendimento às exigências previstas no Edital e de sua habilitação e proposta em campo próprio do Sistema Eletrônico Merenda.

1.12 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a PROPONENTE às sanções previstas neste Edital e na legislação aplicável.

1.13 Durante o período de elaboração do pré-projeto de fornecimento, a PROPONENTE poderá alterá-lo quantas vezes julgar necessário, de forma que somente a última versão salva no sistema é que será considerada como válida.

1.14 A PROPONENTE deverá acompanhar as comunicações oriundas do sistema eletrônico durante todo o período da Chamada Pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, desclassificação ou inabilitação diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema eletrônico ou de sua desconexão.

1.15 A PROPONENTE assume a responsabilidade por todos os atos e custos deles derivados praticados nos limites de suas atribuições e competências diretamente ou em seu nome no Sistema Eletrônico, ainda que ocorra eventual desconexão. O FUNDEPAR não será responsável, em nenhum caso, pelos custos de tais procedimentos, independentemente da condução ou do resultado desta Chamada Pública.

1.16 A Companhia de Tecnologia da Informação e Comunicação do Paraná (CELEPAR) atuará como órgão provedor do sistema eletrônico.

2. PRÉ-PROJETO DE FORNECIMENTO

2.1 O período para cadastro dos Pré-projetos de Fornecimento será das **08h do dia 27 de novembro de 2019 até às 17h do dia 16 de dezembro de 2019**.

2.2 Para elaborar o Pré-projeto de Fornecimento, a PROPONENTE deve obrigatoriamente fazê-lo no Sistema Eletrônico Merenda.

2.3 As orientações para a confecção do Pré-projeto de Fornecimento estão descritas no Tutorial do Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico www.comunidade.diaadia.pr.gov, onde constam as escolas, quantidades, edital, o tutorial para elaboração do Pré-projeto, bem como outras informações.

2.4 Para fins deste Edital diferenciam-se dois termos:

2.4.1 Pré-projeto de Fornecimento: é a intenção de fornecimento da PROPONENTE, que pode ou não ser pré-qualificada, de acordo com as exigências e critérios deste Edital.



2.4.2 **Projeto Final de Fornecimento:** é o projeto de venda integrado pelos municípios e grupos para o qual a PROPONENTE foi classificada, e será emitido pela Administração Pública no ato da convocação para assinatura do contrato.

2.5 Ao inserir o Pré-projeto no Sistema Eletrônico Merenda, a PROPONENTE confirma o pleno conhecimento dos documentos anteriormente citados e das exigências e características de fornecimento previstas neste Edital e seus Anexos.

2.6 A PROPONENTE poderá ofertar até 16 (dezesseis) grupos de alimentos, conforme dispõe o Termo de Referência (Anexo II).

2.7 O Sistema Eletrônico Merenda, como regra, não permite a seleção por estabelecimento de ensino, mas somente por Município, aos quais, independentemente da localização ou número de alunos matriculados, compromete-se a PROPONENTE ao fornecimento do objeto contratado. Desta forma é **obrigatório** ofertar os grupos de alimentos para **TODOS** os estabelecimentos estaduais de ensino (Exemplo: se a PROPONENTE pretende ofertar cinco grupos de alimentos, deverá ofertá-los para todas as escolas deste município). Este tipo de Pré-projeto é considerado como tipo “Geral”.

2.8 São exceções à obrigatoriedade prevista no item anterior, caracterizadas como seleção “Individual”, ou por estabelecimento de ensino:

- a) Municípios: Campo Largo, Colombo, Cascavel, Curitiba, Foz do Iguaçu, Guaraqueçaba, Guarapuava, Londrina, Maringá, Paranaguá, Ponta Grossa, São José dos Pinhais e Toledo;
- b) Atendimento a escolas indígenas e/ou remanescentes quilombolas, quando da oferta por proponentes que apresentem 100% de seus associados indígenas e/ou remanescentes quilombolas podem ofertar, se assim desejarem, para a escola de sua aldeia/comunidade, sem necessidade de atendimento a todo o município. A relação das escolas estaduais indígenas e remanescentes quilombolas constam no Anexo VII.

3. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO DE GESTÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS (GMS)

3.1 As PROPONENTES que tiverem cadastro regular no Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) não precisarão apresentar a documentação fiscal, contábil e jurídica na habilitação, que será substituída pelo Certificado de Regularidade Cadastral gerado pelo GMS.

3.2 Para que seja possível a emissão do **Certificado de Regularidade Cadastral pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS)**, é necessário que a PROPONENTE efetue ou renove o cadastro junto ao Sistema GMS. Para efetuar o cadastro ou renovação, a PROPONENTE deverá acessar a página eletrônica “**Compras Paraná**”, <http://www.comprasparana.pr.gov.br/>, onde se encontra disponível o formulário eletrônico, assim como consulta à documentação necessária.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

3.3 A comprovação do cadastro se dará por meio da emissão do documento Certidão de Regularidade Cadastral (CRC) do Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS), pela Secretaria de Estado de Administração e Planejamento (SEAP). Caso existam pendências no cadastro a Certidão não será emitida e a proponente não será contratada.

3.4 O cadastro no Sistema de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) não é obrigatório nesta fase, mas será obrigatório na fase de contratação e pagamento dos fornecedores contratados.

3.5 Mais informações sobre o Sistema GMS podem ser obtidas no endereço: <http://www.comprasparana.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=22>.

3.6 Em caso de dúvidas ou dificuldades de acesso ao GMS, os esclarecimentos podem ser solicitados no endereço de e-mail: gms-cle@seap.pr.gov.br ou pelos telefones (41) 3313-6410 / 3313-6411 / 3313-6412 / 3313-6433.



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Constitui objeto desta Chamada Pública a seleção de cooperativas e associações detentoras de DAP Jurídica, para fornecimento de alimentos produzidos por agricultores familiares, com entregas diretamente nos estabelecimentos de ensino localizados nos 399 municípios do estado, e no armazém central (arroz, feijão e fubá), conforme especificações contidas neste Termo de Referência, visando atender a totalidade do público beneficiário do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A gestão estadual do Programa Nacional de Alimentação Escolar segue as diretrizes operacionais e nutricionais estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, Resolução CD/FNDE n.º 26/2013, com o intuito de suprir:

- a) No mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- b) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, por refeição ofertada;
- c) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, quando ofertada duas ou mais refeições;
- d) No mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos participantes do Programa Novo Mais Educação e para os matriculados em escolas de tempo integral, quando ofertadas no mínimo três refeições.
- e) No mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas.

2.2. Proporcionar alimentação balanceada, com qualidade e aceitabilidade comprovada, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos escolares, para a otimização do processo ensino-aprendizagem e para a manutenção do aluno na escola.

2.3. Dar cumprimento à Lei n.º 11.947/2009 e Resoluções CD/FNDE n.º 26/2013 e n.º 4/2015, que preconizam a obrigatoriedade de destinação mínima de 30% dos recursos recebidos do governo federal na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar, bem como orientam a aquisição mediante Chamada Pública, com preços pré-definidos, estabelecendo critérios de classificação de acordo com a localidade da produção e do atendimento, bem como tipo de agricultor e alimento – assentamento da reforma agrária, indígena, remanescente quilombola, agricultores orgânicos e/ou agroecológicos.



2.4. Dar cumprimento à Lei nº 15.673/2007, em que o Estado do Paraná reconhece os Faxinais e sua territorialidade específica.

2.5. Necessidade em respeitar e incentivar hábitos alimentares regionais, mediante oferta de alimentos produzidos localmente.

2.6. Necessidade de entregas frequentes de alimentos *in natura*, com alta perecibilidade, em todos os estabelecimentos de ensino do estado, produzidos localmente por agricultores, de modo que a única possibilidade é a entrega direta pelos fornecedores classificados.

3. GRUPOS DE ALIMENTOS E FREQUÊNCIA DE ENTREGA/PARCELAMENTO DO OBJETO

3.1. As PROPONENTES poderão oferecer até 16 (dezesseis) grupos de alimentos, conforme quantidade de itens e periodicidade de entregas descrita no quadro a seguir.

3.2. Os grupos foram definidos com base no Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014), que recomenda prioridade na oferta e consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados.

3.3. A oferta e a contratação utilizando-se de grupos de alimentos objetiva permitir que sejam fornecidos alimentos conforme a sazonalidade de cada região do Paraná.

3.4. Cada grupo possui um único valor *per capita*, referência utilizada para cálculo das quantidades a serem entregues em cada escola.

3.5. O agrupamento dos alimentos deu-se prioritariamente pela quantidade *per capita*, que é a mesma para cada grupo.

3.6. A periodicidade de entrega de cada grupo de alimentos nas escolas – semanal, quinzenal, mensal, bimestral e semestral está descrita no quadro abaixo.

GRUPO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ITENS	PERIODICIDADE
01	Frutas <i>in natura</i>	21	Semanal
02	Hortaliças e Sementes	13	Semanal
03	Legumes e tubérculos	13	Semanal
04	Temperos	07	Semanal
05	Leite	01	Semanal
06	logurte	02	Quinzenal
07	Panificados	07	Quinzenal
08	Origem animal	08	Bimestral
09	Suco de frutas	01	Mensal
10	Complemento	01	Mensal
11	Feijão	02	Trimestral



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

12	Arroz	03	Trimestral
13	Farinhas	04	Semestral
14	Frutas Vermelhas	03	Semestral
15	Grãos	01	Semestral
16	Batatas	03	Quinzenal
TOTAL		90	-

3.7 Nas escolas das ilhas os itens de entrega semanal poderão ser entregues com frequência quinzenal.

3.8 A entrega dos feijões ponto a ponto estará condicionada ao tipo de preferência das escolas, segundo listagem contida nos Anexos XII, XIII e XIV.

4. PREÇOS

4.1 Os preços dos gêneros alimentícios a serem praticados são estabelecidos e fixados de acordo com as normas das Resoluções CD/FNDE nº 26/2013 e nº 04/2015, que determinam que a pesquisa de preços seja realizada nas Feiras do Produtor.

4.2 Para a formação de preços dos itens ou diversidade dos grupos que não foram encontrados nas feiras do produtor, tais como iogurte, panificados, carnes, leite e polpa de frutas foi realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no art. 9º, do Decreto Estadual n.º 2.734/2015 e 4.993/2015. Foram utilizados os seguintes critérios de pesquisa:

- Mídia Especializada - sítios eletrônicos especializados: preços praticados, com registro da data e horário da consulta.
- Painel de preços – Governo Federal: preços médios disponibilizados no sítio <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br/>, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

4.3 A coleta de dados é realizada pelos Núcleos Regionais da Secretaria de Estado do Abastecimento e Agricultura do Paraná – SEAB, em quatro momentos ao longo do ano, em Feiras do Produtor de regiões representativas do Estado (total de 31), bem como de forma complementar, mediante visitas a propriedades de agricultores familiares em regiões onde o número e a frequência de feiras livres é menor. Os dados são consolidados pelo Departamento de Economia Rural – DERAL/SEAB.

4.4 O preço dos produtos agroecológicos/orgânicos é o pesquisado pelo DERAL/SEAB, exceto dos itens mencionados no item 4.2, para os quais se aplicou um acréscimo linear de 28% (vinte e oito por cento) sobre o preço dos produtos convencionais. Tal média foi estabelecida pelo DERAL/SEAB.



4.5 Os preços dos produtos agroecológicos/orgânicos que superaram o índice de 30% em relação aos mesmos itens convencionais foram limitados a esse índice, em respeito ao previsto na Resolução CD/FNDE nº 26/2013, Art. 29, §2º, que permite “*acrescer os preços em até 30% em relação aos produtos convencionais*”. Foi o caso do abacate, banana caturra, caqui, jabuticaba, laranja pera, mamão, maracujá, tangerina poncã, uva, ervilha torta, berinjela, beterraba, cenoura, tomate, cebola, molho de tomate, batata doce, limão, farinha de trigo, farinha de milho, amora e morango.

4.6 O preço dos produtos entregues nas ilhas paranaenses apresenta um acréscimo linear de 30% (trinta por cento) sobre o preço do restante do estado, em razão do valor do frete marítimo ser diferenciado.

4.7 Os preços dos produtos dos grupos arroz e feijão são diferentes para a entrega ponto a ponto e no armazém central, em razão dos diferentes custos de logística, bem como para os produtos embalados a vácuo, em razão dos custos de embalagem.

4.8 A tabela de preços constante neste edital se refere a contratação a se realizar em 2020.

4.9 Nos preços estabelecidos estão consideradas todas as despesas com frete, seguros, contribuições previdenciárias (FUNRURAL) e impostos incidentes sobre o produto, de responsabilidade da contratada, não se admitindo qualquer valor adicional, conforme art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 4/2015.

4.10 Será pago à contratada o valor correspondente ao gênero alimentício e quantitativo efetivamente entregue nos estabelecimentos escolares, com base na Tabela de Preços PNAE do exercício.

4.11 De acordo com o Decreto Estadual nº 1.261/2003, ficam “*isentas de recolhimento de ICMS todas as operações ou prestações internas relativas à aquisição de bens, mercadorias ou serviços por órgãos da administração pública estadual direta e suas fundações e autarquias, de acordo com o Convênio ICMS 26/03*”, de maneira que as cooperativa/associações com sede no Paraná estão isentas de tal imposto. Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos nas Agências de Renda dos municípios e na Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

4.12 Este edital contempla a Portaria Interministerial nº 284/2018, que institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização *in natura* ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA e PNAE, integrando os seguintes alimentos: *abacaxi, jabuticaba, maracujá e pinhão*.

4.13 Os alimentos que integram cada um dos 16 (dezesesseis) grupos, bem como os preços relativos ao ano de 2020 estão especificados na TABELA a seguir.



TABELA DE PREÇOS PNAE - 2020

ENTREGA SEMANAL

Grupo 01 - Frutas <i>in natura</i>			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Abacate	kg	2,89	3,76	3,76	4,88
02	Abacaxi	kg	3,60	4,58	4,68	5,95
03	Banana caturra	kg	2,59	3,37	3,37	4,38
04	Banana maçã/prata	kg	3,69	4,24	4,80	5,52
05	Caqui chocolate/café	kg	3,81	4,95	4,95	6,44
06	Goiaba	kg	5,11	5,88	6,64	7,64
07	Jabuticaba	kg	3,56	4,63	4,63	6,02
08	Kiwi	kg	6,24	7,18	8,11	9,33
09	Laranja pera	kg	2,34	3,04	3,04	3,95
10	Laranja baiana/lima	kg	3,20	3,75	4,16	4,88
11	Maçã	kg	4,28	5,07	5,56	6,59
12	Mamão	kg	3,99	5,19	5,19	6,74
13	Manga	kg	4,75	5,46	6,18	7,10
14	Maracujá	kg	5,04	6,55	6,55	8,52
15	Melancia	kg	1,64	1,89	2,13	2,45
16	Melão	kg	3,64	4,19	4,73	5,44



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

17	Pera	kg	7,11	8,18	9,24	10,63
18	Pêssego	kg	4,72	5,22	6,14	6,79
19	Tangerina poncã	kg	3,23	4,20	4,20	5,46
20	Tangerina mexerica/mimosa/murcote/bergamota	kg	3,36	3,86	4,37	5,02
21	Uva	kg	5,79	7,53	7,53	9,79

Padrão de qualidade geral: Frutos firmes, limpos, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo. Os demais critérios estão descritos no Anexo VI.

Grupo 02 - Hortaliças e Sementes			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Acelga/couve chinesa	kg	4,04	4,22	5,25	5,49
02	Agrião	kg	6,99	7,09	9,09	9,22
03	Alface	kg	5,86	6,17	7,62	8,02
04	Almeirão	kg	5,62	6,07	7,31	7,89
05	Couve manteiga	kg	6,18	7,41	8,03	9,63
06	Escarola	kg	4,86	5,41	6,32	7,03
07	Espinafre	kg	6,91	8,10	8,98	10,53
08	Ervilha torta	kg	8,29	10,78	10,78	14,01
09	Pinhão	kg	6,57	7,56	8,54	9,82
10	Quiabo	kg	5,86	7,09	7,62	9,22



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

11	Rabanete	kg	4,76	6,10	6,19	7,93
12	Repolho verde/roxo	kg	2,40	3,12	3,12	4,06
13	Rúcula	kg	7,20	7,45	9,36	9,69

Padrão de qualidade geral: Frescas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas, firmes e intactas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Os demais critérios estão descritos no Anexo VI.

Grupo 03 - Legumes e tubérculos			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Abóbora descascada e picada	kg	4,60	5,50	5,98	7,15
02	Abobrinha verde	kg	2,88	3,52	3,74	4,58
03	Berinjela	kg	3,22	4,19	4,19	5,44
04	Beterraba	kg	3,21	4,17	4,17	5,42
05	Brócolis	kg	5,83	6,70	7,58	8,72
06	Cenoura	kg	3,30	4,29	4,29	5,58
07	Chuchu	kg	2,63	3,34	3,42	4,34
08	Couve flor	kg	4,98	5,57	6,47	7,24
09	Mandioca descascada e picada	kg	3,95	4,81	5,14	6,25
10	Milho verde com até 3 palhas	kg	4,49	5,97	5,84	7,76
11	Pepino	kg	3,14	4,06	4,08	5,28



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

12	Tomate	kg	4,57	5,94	5,94	7,72
13	Vagem	kg	7,43	9,72	9,66	12,64

Padrão de qualidade geral: tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa, contendo etiqueta de rastreabilidade com o lote, produtor e CPF.

Padrão de qualidade específico complementar:

- Abóbora e mandioca: descascadas, cruas, picadas, embaladas, transportadas e armazenadas a vácuo, congeladas, em pacotes transparentes, com etiqueta nutricional, forma de conservação e validade mínima de 7 dias. Proveniente de estabelecimento com licença sanitária.
- Milho verde: fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminação e desidratação.
- **Pinhão:** deve ser somente a semente da pinha madura.

Os demais critérios estão descritos no Anexo VI.

Grupo 04 - Temperos			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Alho nacional	kg	17,58	22,57	22,85	29,34
02	Cebola	kg	3,71	4,82	4,82	6,27
03	Cebolinha Verde	kg	9,79	11,85	12,73	15,41
04	Limão	kg	2,27	3,07	2,95	3,99
05	Molho de tomate	kg	8,31	10,80	10,80	14,04



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

06	Pimentão	kg	5,05	6,69	6,57	8,70
07	Salsinha	kg	10,99	12,60	14,29	16,38

Padrão de qualidade geral: tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa. Os demais critérios estão descritos no Anexo VI.

Grupo 05 – Leite			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Escolas das ilhas
01	Leite pasteurizado	L	2,62	3,35
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Anexo VI.				

ENTREGA QUINZENAL

Grupo 16 - Batatas			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Batata doce	kg	2,53	3,29	3,29	4,28
02	Batata inglesa/monalisa/binje	kg	3,69	4,83	4,80	6,28
03	Batata salsa/mandioquinha/mandioca salsa	kg	6,83	7,85	8,88	10,21



Governo do Estado do Paraná
 Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
 Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

Padrão de qualidade geral: tamanho e coloração uniformes, sem fermentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa. Os demais critérios estão descritos no Anexo VI.

Grupo 06 – logurte			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas
01	Bebida láctea	L	3,32	4,25
02	logurte	L	4,98	6,37
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Anexo VI.				

Grupo 07 – Panificados			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Cuca/bolo simples	kg	15,00	19,50	19,50	24,96
02	Pão caseiro	kg	12,00	15,60	15,60	19,97
03	Pão enriquecido com legumes e/ou tubérculos (abóbora, cenoura, beterraba, espinafre, batata, batata doce) – mínimo de 100 gr de legumes para cada quilo de pão	kg	13,30	17,29	17,29	22,13



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

04	Pão de grãos e sementes (chia, gergelim, aveia, linhaça, semente de girassol) – mínimo 5 gr de cada grão e semente para cada quilo de pão	kg	13,90	18,07	18,07	23,13
05	Pão de leite	kg	12,30	15,99	15,99	20,47
06	Pão de milho	kg	12,00	15,60	15,60	19,97

Padrão de qualidade: pães fatiados* em fatias finas, cuca e bolos embalados um a um, contendo etiqueta nutricional, validade para temperatura ambiente e **de congelamento**, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária. Os demais critérios estão descritos no Anexo VI.

*Os pães poderão ser entregues sem fatiar se o colégio assim solicitar por escrito.

ENTREGA MENSAL

Grupo 10 – Complementos/Doce de frutas			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Doce de frutas pastoso/geleia	Kg	17,88	20,56	23,24	26,73

Padrão de qualidade: preparado de frutas sãs, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos ou fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta. Não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente. É aceita a adição de acidulantes e pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural da pectina ou acidez da fruta. Embalagem plástica rígida ou vidro transparente, íntegra, atóxica e bem fechada, contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária. Os demais critérios estão descritos no Anexo VI.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

Grupo 09 – Suco de frutas			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Polpa de Abacaxi	kg	13,40	17,15	17,42	22,30
02	Polpa de Acerola	kg	11,00	14,08	14,30	18,30
03	Polpa de Acerola com laranja	kg	12,90	16,51	16,77	21,47
04	Polpa de Goiaba	kg	10,40	13,31	13,52	17,31
05	Polpa de Juçara	kg	14,62	18,71	19,01	24,33
06	Polpa de Kiwi	kg	16,80	21,50	21,84	27,96
07	Polpa de Mamão	kg	10,40	13,31	13,52	17,31
08	Polpa de Mamão com laranja	kg	12,90	16,51	16,77	21,47
09	Polpa de Manga	kg	11,00	14,08	14,30	18,30
10	Polpa de Maracujá	kg	16,14	20,66	20,98	26,86
11	Polpa de Melão	kg	11,20	14,34	14,56	18,64
12	Polpa de Morango	kg	16,50	21,12	21,45	27,46
13	Polpa de Pêssego	kg	14,80	18,94	19,24	24,63
14	Polpa de Pitanga	kg	20,90	26,75	27,17	34,78
15	Polpa de Uva	kg	13,94	17,84	18,12	23,20
16	Suco de laranja/tangerina integral	litro	9,67	12,21	12,57	15,87
17	Suco de uva integral	litro	10,67	13,87	13,87	18,03

Padrão de qualidade: etiqueta nutricional, validade, nome do produtor, registro no MAPA, sabor. Os demais critérios estão descritos no Anexo VI.



ENTREGA BIMESTRAL

Grupo 08 – Origem animal			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas
01	Bisteca suína congelada	kg	8,92	11,42
02	Carne bovina – patinho em cubos	kg	17,98	23,01
03	Carne bovina – patinho moída de 1ª	kg	17,00	21,76
04	Filé de bagre ou pescada congelado	kg	24,34	31,16
05	Filé de tilápia congelado	kg	28,40	36,35
06	Filé de peito de frango em cubos	kg	9,35	11,97
07	Ovos tipo 1 ou tipo 2	kg	5,28	6,76
08	Paleta suína em cubos	kg	7,89	10,10

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Anexo VI.

Cada lote deverá ficar armazenado em localidade próxima a Curitiba para que antes da distribuição passe pelo controle de qualidade laboratorial.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

ENTREGA TRIMESTRAL (ABRIL/JULHO/SETEMBRO)

Grupo 11 – Feijão			Preço (R\$)							
Item	Alimento	Unidade	Entrega ponto a ponto				Entrega no Armazém Central			
			Escolas do continente		Escolas das ilhas		Embalagem comum		Embalagem a vácuo	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Feijão cores até tipo 2	kg	6,16	6,64	8,01	8,63	4,79	5,27	5,29	5,77
02	Feijão preto até tipo 2	kg	5,38	6,99	6,99	9,09	4,01	5,62	4,51	6,12

Padrão de qualidade: o produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Validade mínima de 6 meses para entrega ponto a ponto e 12 meses para entrega no armazém central. Embalagem plástica atóxica, incolor, transparente, termosoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação do produto, data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional. Os demais critérios estão descritos no Anexo VI.

Grupo 12 - Arroz			Preço (R\$)							
Item	Alimento	Unidade	Entrega ponto a ponto				Entrega no Armazém Central			
			Escolas do continente		Escolas das ilhas		Embalagem comum		Embalagem a vácuo	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Arroz polido	kg	3,78	4,91	4,91	6,39	2,41	3,54	2,91	4,04



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

	até tipo 2									
02	Arroz parboilizado até tipo 2	kg	3,53	4,59	4,59	5,97	2,16	3,22	2,66	3,72

Padrão de qualidade: classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2). Não é permitida a mistura de classes. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Validade mínima de 12 meses. Embalagem plástica atóxica, incolor, transparente, termosoldada, resistente, de no máximo 5 kg, contendo denominação do produto, data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional. Os demais critérios estão descritos no Anexo VI.

Grupo 13 – Farinhas (<u>março e julho</u>)			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Farinha de mandioca branca, torrada ou biju	kg	6,91	7,95	8,98	10,33
02	Farinha de trigo branca	kg	2,41	3,13	3,13	4,07
03	Farinha de milho	kg	3,17	4,12	4,12	5,36
04	Fubá de milho enriquecido com ferro e ác. Fólico*	kg	2,61	3,39	-	-

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Anexo VI.

*O fubá será entregue exclusivamente no armazém central em razão da necessidade de verificação dos índices de ferro e ácido fólico.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

Grupo 14 – Frutas Vermelhas (setembro e novembro)			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Ameixa	kg	7,29	9,33	9,48	12,13
02	Amora/framboesa	kg	20,00	26,00	26,00	33,80
03	Morango	kg	14,06	18,28	18,28	23,76

Padrão de qualidade geral: Frutos firmes, limpos, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo. descrito no Anexo VI.

Grupo 15 – Grãos (maio e agosto)			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Milho de pipoca	kg	7,96	10,00	10,35	13,00

Padrão de qualidade: o milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, classificação tipo 1, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180° C. Embalagem plástica atóxica, incolor, transparente, termosoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação do produto, data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional. Os demais critérios estão descritos no Anexo VI.



5. SUSTENTABILIDADE

5.1. As contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade:

5.1.1. Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica.

5.1.2. Produtores de alimentos convencionais se comprometerão que seus agricultores cooperados/associados utilizem apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam, mediante termo de aceite no Sistema Eletrônico Merenda, ou em meio físico.

5.1.3. O fornecimento de alimentos se dará preferencialmente a granel, mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos, observando os padrões mínimos de identidade e qualidade – PIQ.

6. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

6.1. Considerando que a Chamada Pública da Agricultura Familiar deve atender ao contido na Lei Federal nº 11.947/2009, sendo exclusiva para contratação de associações ou cooperativas detentoras de DAP Jurídica, não se aplicam a Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, Lei Complementar Estadual nº 163/2013 e o Decreto Estadual nº 2.474/2015.

7. ENTREGAS, PRAZO E CONDIÇÕES.

7.1. As entregas dos gêneros alimentícios devem ser realizadas nos endereços das escolas especificadas, de acordo com o grupo, frequência, quantidades e calendário constantes no Projeto Final de Fornecimento.

7.2 A entrega das **carnes bovina, suína, frango e peixe** do grupo origem animal será autorizada **somente após aprovação pelo controle de qualidade realizado pelo TECPAR**, mediante emissão de Relatório de Ensaio. Para isso a totalidade de lote por período de entrega deverá ser enviado para armazenamento em Curitiba ou região metropolitana, num raio máximo de até 50 km da capital, onde ocorrerá a inspeção e coleta de amostra pelo serviço de controle de qualidade.

7.3 As entregas dos produtos **arroz, feijão e fubá** poderão ser efetuadas no armazém central localizado em Pinhais, desde que tenham sido classificadas e contratadas nesta condição.

7.4 Os produtos **arroz, feijão e fubá** entregues no armazém central serão recebidos:



7.4.1 Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

7.4.2 Definitivamente, caso tenham sido coletados pelo controle de qualidade, após a emissão da conclusão das análises pelo laboratório contratado pelo FUNDEPAR indicando aprovação e conformidade com as especificações constantes no Edital e Manual de Especificação Técnica, e sua consequente aceitação, que se dará até 30 (trinta) dias do recebimento provisório.

7.4.3 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

7.5 A entrega no armazém central deverá ser agendada com antecedência, conforme cronograma de recebimento enviado pela gestão do Programa.

7.6 A relação das escolas e respectivos endereços para entrega dos gêneros ofertados ponto a ponto poderá ser consultada na página eletrônica, ou www.educadores.diaadia.pr.gov.br em “Consulta escola”. Para efetuar a pesquisa de localização, deve-se escolher o município e escolher a rede de ensino ESTADUAL. Observar que as escolas para quais serão efetuadas as entregas são somente as da rede estadual de ensino público.

7.7 A contratada deverá se programar para entregar a maior variedade de alimentos de cada grupo durante o período do contrato, para que haja diversificação do cardápio, recomendando-se **no mínimo dois tipos de alimentos dentro do grupo proposto.**

7.8 Para as entregas semanais, deverá ocorrer diversificação de produtos do mesmo grupo, caso contrário, caberá à instituição de ensino a possibilidade de recusar produtos repetitivos, desde que autorizado pelo Departamento de Nutrição e Escolar/Fundepar.

7.9 É permitido e orientado que a contratada, juntamente com a escola, busque respeitar as preferências alimentares dos alunos, priorizando o fornecimento de itens que são mais bem aceitos em cada escola, e na maior variedade possível dentro de cada grupo de alimentos.

7.10 O fornecimento deve respeitar o cronograma de entrega estabelecido, que segue o calendário escolar.

7.11 As entregas diretamente nas escolas devem respeitar a periodicidade prevista para cada grupo conforme descrito no quadro abaixo, exceto as escolas das ilhas que podem ter os itens de entrega semanal fornecidos quinzenalmente.

Frequencia	Grupos	Prazo
Semanal	Frutas <i>in natura</i> , hortaliças e sementes, temperos, legumes e tubérculos e leite	2ª a 3ª feira



Quinzenal	Batatas, panificados e iogurte	2ª a 4ª feira
Mensal	Doce de frutas e sucos	2ª a 6ª feira
Bimestral	Origem animal	
Trimestral	Arroz e feijão	
Semestral	Farinhas e grãos	2ª a 3ª feira
	Frutas vermelhas	

7.12 As entregas dos grupos arroz e feijão serão em data e quantidades oficiados pela Administração Pública, com antecedência mínima de 30 dias.

7.13 A entrega ponto a ponto dos feijões estará condicionada ao tipo de preferência das escolas, segundo listagem contida nos Anexos XII e XIII.

7.14 As entregas devem ocorrer no horário dos turnos de funcionamento da escola.

7.15 Não é permitida a entrega retroativa de produtos, caso não tenham sido entregues no prazo previsto no cronograma.

7.16 Os produtos de origem animal somente podem ser fornecidos de acordo com abrangência de sua inspeção, ou seja, pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção do Paraná - SIP (fornecido para entregas nas escolas do Estado), ou o Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.

7.17 Produtos com qualidade inferior ou em desacordo com o Padrão de Identidade e Qualidade descrito neste Edital poderão ser devolvidos ou recusados, em qualquer tempo, e deverão ser substituídos imediatamente, sem ônus à Contratante.

8. GUIAS DE ENTREGA

8.1 As entregas poderão utilizar o documento “Guia de Entrega”, não sendo necessária emissão de nota fiscal a cada entrega, exceto as entregas de arroz, feijão e fubá efetuadas no armazém central do Programa, que deverão utilizar notas fiscais.

8.2. **O Regime Especial de Circulação de Mercadorias n.º 6.000/2018**, válido até 01/07/2023, autoriza as contratadas a realizarem entregas nas escolas estaduais, circulando apenas com a “Guia de Entrega”, devidamente numerado, acompanhado da cópia do referido Regime Especial e cópia do contrato. Neste caso a contratada poderá emitir Notas Fiscais mensalmente, anexando os respectivos Romaneio de Entrega, assinados pelos responsáveis das escolas.

8.3. Na emissão das Guia de Entrega e Notas Fiscais devem ser utilizadas as nomenclaturas e preços de cada alimento, conforme consta na Tabela de Preços.



8.4. Cada entrega ponto a ponto deverá ser acompanhada da Guia de Entrega, emitida pela contratada, contendo a razão social, CNPJ, endereço e telefone do fornecedor, nome da escola, município, produto e quantidade entregue, lote, preço e valor total.

8.5. Para ter validade como recibo, no ato da entrega dos alimentos nas escolas, a Guia de Entrega deverá ser preenchida corretamente e sem rasuras pela pessoa responsável pelo recebimento na escola, com a data do recebimento, nome completo e legível, número do documento de identificação e carimbo da instituição de ensino.

8.6. Rasuras e/ou incorreções na Nota Fiscal implicarão na substituição do documento, podendo levar a atrasos no pagamento, sem que caiba ao FUNDEPAR, neste caso, qualquer ônus relativo a tais atrasos.

8.7. As informações constantes na Guia de Entrega deverão ser condizentes com o que está sendo efetivamente entregue, não sendo autorizada a prática de deixar quantidades pendentes para entregas posteriores.

8.8. A Guia de Entrega será recebida e assinada pela escola **somente** se estiver corretamente preenchido com os produtos e quantidades que estão sendo efetivamente entregues.

8.9 A Resolução SESA/PR nº 748/2014, que dispõe sobre as regras de rotulagem de alimentos, tanto embalados quanto a granel, deve ser observada no fornecimento dos alimentos e pode ser obtida na página http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/SUBIRCartilha_AlimentoRastreado.pdf

8.10 No caso dos fornecedores efetuarem a distribuição dos produtos a partir de uma central, o entendimento para a rotulagem é de que a PROPONENTE é a consolidadora dos lotes, devendo, portanto, manter controle e registro dos alimentos de cada produtor, os quais se configuram como lotes. O número de cada lote deve ser registrado na Guia de Entrega.

8.11 No caso em que os alimentos são entregues diretamente pelos agricultores, sem passar pela associação ou cooperativa, os dados de origem do produto devem ser registrados no verso da Guia de Entrega, a saber: nome completo do produtor, CPF, nome fantasia (se existente) e endereço completo. Estes dados podem ser registrados mediante carimbo previamente confeccionado com todos os dados exigidos.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e/ou nota fiscal.



9.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

9.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.

9.4 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

9.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do Contrato.

9.6 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.7 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

10.8 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

9.9 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

9.10 Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

10.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.



10.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

10.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

10.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado.

10.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Edital e seus anexos.

10.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.

10.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

11. FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento dos alimentos fornecidos diretamente às escolas será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal de venda, emitida mensalmente pela contratada, a qual poderá ser eletrônica ou Nota do Produtor, desde que seja emitida com o CNPJ da contratada.

11.2 O pagamento das entregas ponto a ponto ocorrerá através de depósito bancário efetuado pela contratante em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal correta ao Núcleo Regional de Educação (NRE) correspondente aos municípios atendidos (ver endereços no Anexo X e municípios jurisdicionados a cada Núcleo Regional de Educação (NRE) no Anexo XI).

11.3 O pagamento das entregas no armazém central ocorrerá através de depósito bancário efetuado pela contratante em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo, comprovado por meio da emissão do relatório de ensaio aprovando o produto, nos casos em houver coleta de produto para controle de qualidade.

11.4 Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte da contratada.

11.5 As Notas Fiscais devem ser nominais à Secretaria de Estado da Educação – SEED, CNPJ 76.416.965/0001-21, Avenida Água Verde, 2140, Vila Isabel, CEP 80240-900, Curitiba/PR.



11.6 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período com os valores unitários contidos na Tabela de Preços vigente. Serão aceitas diferenças de até R\$0,10 (dez centavos), que decorram de arredondamentos de valores gerados na emissão da nota fiscal eletrônica.

11.7 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado – Banco do Brasil, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

11.8 No campo Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal deve constar o termo “Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar” (Art. 62, Parágrafo Único, Resolução CD/FNDE nº 26/2013).

11.9 As contratadas deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia.

11.10 Por força do disposto no Decreto Estadual nº 4.505/2016, regulamentado pela Resolução da SEFA nº 1212/2016, a contratada receberá seus créditos mediante depósito em conta corrente de sua titularidade no Banco do Brasil S/A, sendo sua a obrigação tempestiva e formal informar ao FUNDEPAR os dados bancários.

11.11 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%.$$

12. PROPOSTAS DE PREÇOS E REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

12.1. Os preços são previamente definidos conforme descritos no item 4 deste Termo de Referência, em cumprimento à Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e nº 04/2015, não havendo proposta de preços diferenciados pelos fornecedores.



12.2. A associação ou cooperativa contratada é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade do contrato. Constatado qualquer problema, cabe ao contratado efetuar a troca do produto.

12.3. A Habilitação deverá observar as regras constantes no Capítulo II do Título III da Lei Estadual nº 15.608/2007, no que couber. Todas as exigências legais estão descritas no Edital e seus anexos.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto da Chamada Pública.

13.2. Caso haja terceirização de processamento/abate, o Contrato de Terceirização deverá ser apresentado na fase de Habilitação, contudo é uma relação comercial entre a associação/cooperativa e o terceirizado, não podendo ocorrer emissão de documentação fiscal do terceirizado para o FUNDEPAR.

13.3 O Ato Cooperativo não poderá ser utilizado como meio de subcontratação do fornecimento de produtos entre cooperativas, tendo como base o Art. 79 da Lei nº 5.764/71, visto que se denominam atos cooperativos os praticados entre as cooperativas e seus associados, entre estes e aquelas e pelas cooperativas entre si quando associados, para a consecução dos objetivos sociais, não implicando em operação de mercado, nem contrato de compra e venda de produto ou mercadoria.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. Não são admissíveis a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica que não seja um grupo formal de agricultores familiares portadores de DAP Jurídica.

15. CONTROLE DE EXECUÇÃO

15.1 Nos termos do art. 118 da Lei Estadual n.º 15.608/2007, será designado pela Administração um gestor para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens de consumo, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados. É permitida a contratação de terceiros para assistir e subsidiar o gestor de informações pertinentes a essa atribuição.

15.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade das Contratadas, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

15.3 O gestor de contratos anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários



eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15.4 Nos termos do Art.118 da Lei nº 15.608/2007, as funções de gestor e fiscal do contrato serão exercidas por funcionários designados por Portaria, emitida pelo Diretor Presidente do Fundepar.

15.5 São atribuições do Gestor de Contrato, gerente funcional, com atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, conforme o Art. 72 do Decreto Estadual nº 4.993/2016, especialmente:

- I- Analisar a documentação que antecede o pagamento;
- II- Analisar o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- III- Analisar eventuais alterações contratuais, depois de ouvido o fiscal do contrato;
- IV- Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;
- V- Acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;
- VI- Decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços

15.6 Cabe ao fiscal de contrato a função de auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do contrato, destacando-se:

- I- esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;
- II- expedir, através de notificações, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;
- III- adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega dos alimentos;
- IV- conferir e certificar as faturas relativas às aquisições;
- V- determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;



- VI- determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento das entregas;
- VII- receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos alimentos;
- VIII- dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;
- IX- requerer das cooperativa/associações testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade dos alimentos a serem adquiridos;
- X- realizar, na forma do art. 123 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;
- XI- propor, quando for o caso, a aplicação de penalidades à contratada, atendidas as formalidades legais;
- XII- outras atividades compatíveis com a função.

§ 1.º A fiscalização da execução contratual deve ser realizada de forma adequada por profissional com experiência e conhecimento na área relativa ao objeto contratado.

§ 2.º A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007.

§ 3.º O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

§ 4.º O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 128 e 150 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007.

16. CONTROLE DE QUALIDADE

16.1 Durante a execução do contrato, a qualquer tempo, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise microscópica, físico-química, microbiológica e de resíduos químicos



agrotóxicos (pesticidas, antibióticos), conforme legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

16.2 Caso ocorram três ou mais reclamações formais a respeito de irregularidades no fornecimento ou má qualidade de algum alimento, a contratada poderá ter as entregas suspensas temporariamente ou ter o item cancelado em definitivo, em que serão observadas as disposições dos artigos 128 a 131 da Lei Estadual nº 15,608/07, sem prejuízo da possibilidade de providências administrativas de natureza cautelar.

16.3 Os alimentos deverão atender ao disposto no Edital e legislação pertinente em vigor, estabelecida pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

16.4 No caso de terceirização de serviços deverão constar na rotulagem tanto os dados do produtor quanto da beneficiadora.

16.5 Ao participar da Chamada Pública fornecedores declaram ciência e autorizam o acesso aos laudos técnicos do leite pasteurizado, emitidos pelos laboratórios que efetuam as análises periódicas.

16.6 As medidas supracitadas não prejudicam a imposição de eventuais penalidades.

17. ESTIMATIVA DE VALORES CONTRATUAIS

17.1 O valor do Pré-projeto de Fornecimento e Projeto Final é calculado pelo Sistema Eletrônico Merenda, utilizando como referência a média dos preços dos itens de cada grupo, multiplicado pela quantidade semanal, exceto os grupos iogurte e panificados, para os quais são considerados os preços do item com maior preço.

17.2 A quantidade semanal é resultado do total de refeições de cada estabelecimento de ensino multiplicado pela quantidade *per capita* de cada grupo, que é definida a cada Chamada Pública.

17.3 Os valores do Pré-projeto e Projeto Final de Fornecimento, portanto, são estimados, podendo variar conforme o tipo de alimento fornecido, sua frequência e quantidade. Se fornecida maior quantidade de itens com maior preço, maior será a velocidade com que o valor previsto será atingido, podendo, nesse caso, ser necessário encerrar o fornecimento antes do final do ano letivo, e assim não ultrapassar o valor contratual. Da mesma forma, caso a contratada entregue a maior parte dos alimentos de menor preço, o valor total do contrato poderá não ser atingido, não cabendo ao FUNDEPAR a obrigatoriedade de cumprir o valor médio estimado, nem quaisquer ônus decorrentes disto.

17.4 Caso sejam ofertados alimentos orgânicos e convencionais, o valor estimado do contrato será baseado na média destes produtos.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

17.5 A meta de cumprimento integral é referente às quantidades contratadas, e não ao valor contratual, segundo justificativa exposta nos itens anteriores.

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da Chamada Pública e da contratação é prevista no Edital, observadas as disposições pertinentes da Lei Estadual nº 15.608/07 e Lei Federal nº 8666/93.



ANEXO III

HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO – REGRAS GERAIS

1.1. Os documentos apresentados nesta Chamada Pública deverão:

- a) Estar em nome da PROPONENTE, e quando couber, em nome de associados, cooperados ou terceirizados, desde que comprovado o vínculo.
- b) Estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor na data de apresentação.
- c) **Preferencialmente digitalizados e anexados** ao Sistema GMS e Sistema Eletrônico Merenda;

1.2. As PROPONENTES que obtiverem a maior pontuação por município e grupo de alimentos deverão apresentar a documentação referente à habilitação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da publicação do resultado da classificação.

1.3. A habilitação contábil, fiscal e jurídica referente à listagem dos itens 1 e 2 deste anexo poderá ocorrer mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Cadastral (CRC) emitido pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) **ou** por meio da entrega de cópias à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública.

1.4 A habilitação técnica poderá ocorrer mediante emissão do Certificado de Regularidade Técnica (CRT), gerado no Sistema Eletrônico Merenda, **ou** por meio da entrega de cópias autenticadas dos documentos à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública.

1.5 Na eventualidade de irregularidade ou falta de documentação no cadastro técnico registrado eletronicamente no Sistema Merenda, o proponente será informado sobre a pendência, para que seja regularizada até a data solicitada.

1.6 A relação da documentação de habilitação está descrita no item 2.

1.7 Os Certificados de Registro Cadastral (GMS e Sistema Merenda) substituem os documentos de habilitação enumerados no itens 2 e 3 neste Edital, tendo o mesmo valor de documentos em meio físico (Lei nº8.666/1993, Art. 32, Inciso 3º).

1.8 A PROPONENTE que apresentar documentação em desacordo com este Edital, sem prejuízo das demais sanções nele previstas, será inabilitado.

1.9 Toda a documentação de habilitação deverá estar vigente na data de sua apresentação, observando os respectivos prazos de validade.



1.10 Na fase de cadastramento, o sistema eletrônico solicitará, quando couber, que sejam anexados documentos digitalizados no Sistema Eletrônico Merenda, de acordo com o tipo de alimento proposto.

1.11 Os Anexos ou declarações terão por objetivo a comprovação de requisitos estabelecidos no Edital;

1.12 A não apresentação dos anexos ou cópias no tempo fixado ou a sua apresentação de modo incompleto ou defeituoso, poderá acarretar a habilitação parcial da proponente ou até a recusa do Pré-projeto de Fornecimento;

1.13 Visando permitir uma rápida visualização, minimizando a possibilidade de falhas na abertura dos arquivos, é recomendado que estes sejam salvos e anexados com a extensão PDF.

1.14 Para efeito de habilitação, a Comissão de Análise e Julgamento poderá, a qualquer tempo, consultar outros órgãos oficiais para averiguação das informações registradas.

2. HABILITAÇÃO CONTÁBIL/FISCAL/JURÍDICA

2.1 A listagem de documentos necessários para habilitação contábil, fiscal e jurídica de apresentação obrigatória a todos os classificados é a seguinte:

2.1.1 Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ

2.1.2 Estatuto Social da PROPONENTE registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações.

2.1.3 Prova dos administradores em exercício (Ata de posse da atual diretoria da PROPONENTE, registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações).

2.1.4 Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis, Termo de Abertura e Encerramento.

2.1.5 Alvará de funcionamento.

2.1.6 Cédula de identidade (RG) e Cadastro de Pessoa Física (CPF) da diretoria da PROPONENTE.

2.1.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440 de 07/07/2011.

2.1.8 Certidão Negativa de Tributos Estaduais.

2.1.9 Certidão Negativa de Tributos Municipais.

2.1.10 Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União – CND.

2.1.11 Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa a Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

2.1.12 Prova de Inscrição Estadual para emissão de Nota Fiscal de Venda.

2.1.13 Declaração de não existência de trabalhadores menores.

2.1.14 Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.



2.1.15 Extrato da DAP Jurídica para Proponentes, emitido nos últimos 60 dias antes da data do cadastramento no Sistema Eletrônico Merenda.

2.2 A documentação listada nos itens 2.1.1 a 2.1.13 pode ser substituída pela Certidão de Registro Cadastral, emitida pelo Sistema GMS, e neste caso não será necessária ser apresentada em meio físico.

2.3 Os documentos dos itens 2.1.14 a 2.1.15 obrigatoriamente deverão ser inseridos em campo próprio no Sistema Eletrônico Merenda.

3.HABILITAÇÃO TÉCNICA

3.1 Os documentos para habilitação técnica, obrigatórios nos casos de classificação de itens dos grupos suco, leite, iogurte e origem animal estão relacionados abaixo.

3.1.1 Grupo suco/polpa de fruta:

3.1.1.1 Comprovante de Registro no Serviço de Inspeção Vegetal do MAPA.

3.1.2 Grupos leite e iogurte:

3.1.2.1 Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, ou no Serviço de Inspeção Estadual do Paraná – SIP ou no Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná – SUASA/SUSAF PR E Selo Arte.

3.1.2.2 Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento e à distribuição de leite pasteurizado integral.

3.1.2.3 O Responsável Técnico não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM.

3.1.2 Grupo origem animal:

3.1.2.1 Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, ou no Serviço de Inspeção Estadual do Paraná – SIP ou no Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná – SUASA/SUSAF PR E Selo Arte.

3.1.2.2 O Responsável Técnico não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM.

3.2 A documentação técnica pode ser inserida no Sistema Eletrônico Merenda, e neste caso não será necessária ser apresentada em meio físico.



3.3 Em casos de terceirização do beneficiamento/abate apresentar Contrato de Terceirização com firma reconhecida e registrado em cartório, devendo constar cláusula de que a matéria prima é proveniente do PROPONENTE.

3.4 Não é permitida a terceirização de processos dos grupos panificados, complementos e legumes.

4. HABILITAÇÃO DE PROPONENTES COM ASSOCIADOS INTEGRANTES DE COMUNIDADES TRADICIONAIS FAXINALENSES.

4.1 Os documentos para habilitação de PROPONENTES que detenham DAPs Jurídicas com associados de comunidades tradicionais faxinalenses são:

4.1.1 Certidão Coletiva de Auto Reconhecimento como Comunidade Tradicional Faxinalense de cada associado nesta condição.

4.1.2 Parecer do Conselho Estadual de Povos e Comunidades Tradicionais, atestando que o associado integrante da DAP Jurídica se enquadra nesta categoria.

4.1.3 Estatuto da PROPONENTE em que conste um artigo que informe que integra associados pertencentes a comunidade faxinalense.

4.2 Estes documentos são obrigatórios somente para os classificados como comunidade tradicional faxinalense.

5. HABILITAÇÃO DE PROPONENTES COM ASSOCIADOS OU PRODUÇÃO COM CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS.

5.1 Os documentos obrigatórios para habilitação de PROPONENTES com associados com certificação de alimentos orgânicos e agroecológicos são:

5.1.1 Certificado de Produtor Orgânico, fornecida por Certificadora Oficial ou Sistema Participativo de Garantia (SPG), com lista de produtores; ou Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica (comprovação de Vínculo a uma Organização de Controle Social (OCS), estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentado pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto 6.323/2007.

5.1.2 Certificado de Processamento Orgânico da Unidade Processadora no caso do grupo sucos, contendo obrigatoriamente menção à certificação de processamento de polpa de frutas.

5.2 Estes documentos são obrigatórios somente para os classificados como produtor orgânico e agroecológico.

6. DECLARAÇÕES DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO.

6.1 Os documentos que declaram condições de habilitação inerentes a presente Chamada Pública devem ser aceitos por meio de registro no Sistema Eletrônico Merenda durante a elaboração do Projeto de Venda, o quais estão transcritos a seguir:

6.1.1 Declarações obrigatórias a todos os PROPONENTES:



6.1.1.1 Inexistência de Fato Impeditivo - declara o pleno conhecimento, anuência e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital da presente Chamada Pública

6.1.1.2 Não Utilização de Mão de Obra de Menores - declara que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

6.1.1.3 Autenticidade - declara, para fins de direito, conforme artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que as informações e documentos apresentados para a participação na Chamada Pública são verdadeiros e autênticos.

6.1.1.4 Atendimento aos Requisitos do Decreto Estadual n.º 2.485/2019 - declara que não incide em nenhuma das situações impeditivas à contratação, indicadas no Decreto Estadual nº 2.485/2019, que veda o nepotismo nos órgãos e entidades estaduais nas contratações e convênios ou instrumentos equivalentes, celebrados pela Administração Pública do Estado do Paraná. Declara, ainda, que nenhum funcionário da empresa possui qualquer tipo de impedimento em relação ao descrito no art. 6º, inc. I, do referido Decreto.

6.1.1.5 Declaração de Origem de Produtos - declara que os gêneros alimentícios a serem entregues são cultivados e produzidos pelos cooperados/associados.

6.1.1.6 Declaração de Respeito ao Limite Individual de Venda por DAP Principal - declara que se responsabiliza pelo respeito ao limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar, que é o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP PRINCIPAL/Ano/Entidade Executora.

6.1.2 Declaração no caso de oferta de alimentos convencionais:

6.1.2.1 Declaração de Utilização de Agrotóxicos Permitidos e nas Quantidades Recomendadas – declara que seus agricultores associados/cooperados utilizam apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades Limites Máximas Recomendadas – LMR e para as culturas às quais se aplicam.

6.1.3 Declaração no caso de oferta de alimentos orgânicos:

6.1.3.1 Declaração de Regularidade de Certificação e Produção Orgânica - declara que os associados/cooperados e/ou unidade de processamento "orgânicos" possuem certificação válida e se compromete a fiscalizar o cumprimento das normas deste Edital e da legislação pertinente vigente.

6.1.4 Declaração no caso de alimentos processados ou minimamente processados:

6.1.4.1 Declaração de Regularidade de Processamento de Alimentos Processados ou Minimamente Processados - declara que os alimentos processados e minimamente processados que constam de seu pré-projeto de fornecimento são beneficiados por associados/cooperados em agroindústrias familiares, ou em empresas terceirizadas com vínculo contratual, e possuem licença sanitária vigente e regular, bem como conhece as exigências do edital da Chamada Pública e se compromete a fiscalizar o cumprimento das normas sanitárias e de qualidade dos produtos fornecidos.



6.1.5 Declaração no caso de proposta para o grupo panificados:

6.1.5.1 Declaração de utilização exclusiva de farinha de trigo produzido pela agricultura familiar – declara que a farinha de trigo fornecida e utilizada na produção de panificados é proveniente de agricultores familiares, prioritariamente produzida no estado do Paraná, comprovado por meio da apresentação de Notas do Produtor e/ou Processamento do Moinho e/ou produção própria, quando solicitado.

7. ORIENTAÇÕES GERAIS

7.1. A Comissão de Análise e Julgamento poderá solicitar parecer de técnicos integrantes do quadro de pessoal do FUNDEPAR, SEAB, SEAP, SESA ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para dirimir eventuais dúvidas sobre a documentação.

7.2. É facultada à Comissão de Análise e Julgamento a prorrogação do prazo para recebimento de documentos faltantes, que será de até 5 dias úteis.

7.3. Ao final da classificação, o Sistema Eletrônico Merenda irá calcular o valor do atendimento individual de venda, que não pode ultrapassar o limite de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/Entidade Executora, no mesmo ano civil, utilizando-se, para tanto, da seguinte referência:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores detentores de DAPS PRINCIPAIS inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

7.4. No caso em que o limite seja ultrapassado caberá à PROPONENTE manifestar a desistência de grupos e/ou municípios, até que se atinja o limite máximo, gerando-se, neste caso, novo Projeto Final de Fornecimento.

7.5. Após contratação caberá à cooperativa e/ou associação a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda, o que não impede que as autoridades competentes fiscalizem o cumprimento da norma.



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE CONTROLE DA QUALIDADE REFERENTE AO FORNECIMENTO DE LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL PARA O PNAE

A cooperativa/associação _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com Inscrição Estadual na Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná sob nº _____, com sede no município de _____ Estado do Paraná, na Rua/Avenida _____ nº _____, CEP _____, neste ato legalmente representada pelo seu REPRESENTANTE LEGAL _____, RG nº _____, CPF/MF nº _____, e pelo seu RESPONSÁVEL TÉCNICO-RT _____, RG nº _____, registrado no Conselho de Classe sob nº _____, DECLARA que efetuará os CONTROLES, abaixo discriminados, inclusive laboratoriais, do leite cru refrigerado – LCR por produtor e do leite pasteurizado Integral - LPI antes de distribuí-lo aos pontos de recebimento/distribuição indicados pelo CONTRATANTE, de acordo com o descrito abaixo, sem prejuízo das demais exigências abaixo:

1. LEITE CRU REFRIGERADO – LCR

1.1. Diariamente:

1.1.1. Na coleta do LCR, por produtor ou tanque comunitário, seguindo as normas vigentes para a refrigeração adequada do LCR na propriedade rural, controlará a temperatura e realizará o Teste do Álcool/Alizarol (na concentração 72% v/v – setenta e dois por cento - volume/volume) e o transporte em caminhões dotados de estrutura de granelização que atendam ao disposto na IN 62/11-MAPA.

1.1.2. Na plataforma de recepção para LCR controlará a temperatura de chegada, fará o Teste do Álcool/Alizarol (na concentração mínima de 72% v/v – setenta e dois por cento), realizará análises para CPP, Acidez Titulável em graus *Dornic*, Densidade Relativa a 15/15°C, Índice Crioscópico, Matéria Gorda, ST e de SNG;

1.1.3. Realizará pesquisa “qualitativa” para Resíduos de Antibióticos/Sulfonamidas e de outros resíduos químicos, bem como de Inibidores de Crescimento Microbiano, Neutralizantes da Acidez e Reconstituintes da Densidade;

1.2. Mensalmente:

1.2.1. Realizará a coleta de, no mínimo, 02(duas) amostras individuais do LCR, de cada produtor, identificadas com seu CPF/MF ou outra orientação e enviando, uma ou mais para análises de Proteína, Gordura, Lactose, CCS, ST e SNG e uma ou mais para análise de CPP, ao laboratório, da RBQL/APCBRH/UFPR.

1.2.2. As amostras do LCR deverão ser OBRIGATORIAMENTE coletadas OU SOB ACOMPANHAMENTO E RESPONSABILIDADE do Responsável Técnico - da USINA.

2. Leite pasteurizado INTEGRAL – LPI



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

2.1. Após a clarificação do LCR, a USINA executará a pasteurização rápida do leite, na temperatura entre 72°C e 75°C, durante 15 a 20 segundos. Que para esse processo, utilizará equipamentos de controle térmico de pasteurização (pasteurizador a placas, dotado de painel de controle, com termo registrador e termo regulador (automáticos), válvula automática de desvio de fluxo, com termômetros e torneiras de prova, bem como de placas para resfriamento, imediato, pós-pasteurização, até a temperatura igual ou inferior a 4,0°C).

2.2. Antes de ser enviado para a distribuição realizará análises para verificação da Gordura, Sólidos Não Gordurosos (SNG), Acidez Titulável, Densidade Relativa a 15/15°C, Índice Crioscópico, Coliformes a 40/45°C, Salmonella spp, Contagem Padrão em Placas (CPP) e para Resíduos (químicos e contaminantes), bem como para Inibidores do Crescimento Microbiano, Neutralizantes da Acidez e Reconstituíntes da Densidade;

2.3. Imediatamente:

2.3.1. Após a pasteurização o LPI deve apresentar teste negativo para Fosfatase Alcalina, teste positivo para Peroxidase e Coliformes a 30/35°C menor que 0,3 NMP/ml da amostra (IN 62/11-MAPA);

2.4. Mensalmente

2.4.1. Realizará análises, às suas expensas (custos com as análises laboratoriais, caixa isotérmica, gelo reciclado, transporte e outras que houver), de no mínimo 03 (três) amostras de LPI, cujas coletas serão realizadas pela VISA, com a apreensão de 02 (duas) unidades amostrais, conforme orientação da SESA e que serão encaminhadas a laboratórios regionais indicados pela CEQL para verificação de: Índice Crioscópico, Fosfatase Alcalina, Peroxidase, Pesquisa de Coliformes a 30/35°C, Pesquisa de Coliformes a 40/45°C e *Salmonella* spp.

2.5. Utilizará na distribuição do LPI, veículo dotado de baú refrigerado, garantindo o controle da temperatura, conforme especificação do produto, objeto do credenciamento.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

, _____ de _____ de 2019.

(Carimbo com CNPJ e assinatura do Representante Legal da Usina)

(Carimbo e assinatura do Responsável Técnico-RT)



ANEXO V

GUIA DE ENTREGA DA AGRICULTURA FAMILIAR FNDE/PNAE

Aqui, inserir a Logo Marca da Cooperativa/ Associação.	Aqui, inserir a SIGLA da Cooperativa/Associação.			
Razão Social:				
CNPJ:	Telefone:	CAD. ICMS:		
Endereço:	Complemento:	Bairro:		
Município:	Estado:	CEP:		
GUIA DE ENTREGA – PEA/PR (Programa Estadual de Alimentação Escolar)			Nº:	
Chamada Pública Edital Nº:		Entrega Ano:		
Contrato FUNDEPAR Nº:		Regime Especial SEFA/PR Nº: 6.000/2018		
Data Emissão:	Data Saída:	Previsão Entrega:		
Transportador:				
CNPJ:	Placa Veículo:	CAD. ICMS:		
Município Destino:				
Nomenclatura da Escola Destino:				
Endereço:	Complemento:	Bairro:		
Município:	Estado:	CEP:		
SEMANA DE ENTREGA: () 1 () 2 () 3 () 4 () 5		Mês:	Ano:	
ALIMENTO	LOTE* Nº:	QUANTIDADE	VALOR (R\$)	
			UNITÁRIO	TOTAL
TOTAL				
*Lote: numeração segundo regras da Resolução SESA nº 748/2014 passível de fiscalização da Vigilância de Alimentos.				
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO NA ESCOLA				
Declaro que conferi e recebi em ____/____/____ os produtos e quantidades indicados acima e que os mesmos estão de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade exigidos no Edital nº. 001/2018, comprometendo-me pela sua destinação final.				
Obs.:				
Nome Completo:		Cargo:	Função:	RG:
Carimbo da Escola:		Assinatura:		
ATENÇÃO: DOCUMENTO OFICIAL, NÃO CONTER RASURA.				

Observações: Seguir exatamente o modelo do Romaneio de Entrega.

Não é permitido o uso de Logos do Fundepar e Estado do Paraná no Romaneio de Entrega.

Imprimir apenas em papel tamanho A4.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

ANEXO VI

MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA



1. APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO.

1.1 .Definição

- Embalagem primária: é a que está em contato direto com o alimento.
- Embalagem secundária: é a embalagem externa de embarque que acondiciona as embalagens primárias.

2 .ROTULAGEM:

2.1 Modelo de rótulo:

Fabricante:

CPF ou CAD/PRO/CNPJ:

Nome Completo do Produtor/Nome Fantasia (se existente):

Endereço Completo:

Produto e Variedade:

Data de fabricação:

Data de validade em temperatura ambiente (quando couber):

Data de validade em temperatura de congelamento:

Lote (ver item 2.2):

Peso Líquido:

Formas de Conservação:

No caso de alimentos minimamente processados e processados é obrigatória a adição das informações detalhadas no item 2.3

2.2 Para indicação do lote pode ser utilizado:

a. Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente, **OU**;

b. A data de fabricação ou data de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

2.3 No caso de alimentos **minimamente processados e processados** é obrigatório que a rotulagem contenha INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, modo de preparo e ingredientes. As INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS devem seguir a legislação vigente - Resoluções RDC nº359/03 e RDC nº360/03 da ANVISA, conforme modelo abaixo:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

PORÇÃO DE ____ g ou mL (medida caseira)	
NUTRIENTES	% VD
Valor calórico (kcal/kJ)	%
CARBOIDRATOS (g)	%
PROTEÍNAS (g)	%



GORDURAS TOTAIS (g)	%
GORDURAS SATURADAS (g)	%
GORDURA <i>TRANS</i> (g)	%
FIBRA ALIMENTAR (g)	%
SÓDIO (mg)	%

2.4 Produtos hortícolas a granel ou embalados devem ser rotulados, ou ter os rótulos anexados ao Termo de Recebimento, ou ter o registro mediante carimbo no verso do Termo de Recebimento, contendo as informações definidas na **Resolução SESA nº 748/2014**. Os produtos entregues pelo produtor ou consolidados na associação ou cooperativa devem ter diferentes informações na rotulagem ou carimbo. A seguir estão detalhadas as informações de cada caso.

2.4.1 Em todos os produtos, caso haja a terceirização do processamento, na embalagem devem constar os dados do contratado e também do fabricante/beneficiador.

2.4.2 Uso de carimbo no verso do romaneio em substituição ao rótulo de produtos a granel, conforme exemplo abaixo.

2.4.3 A fiscalização do cumprimento da Resolução da SESA caberá às vigilâncias sanitárias de cada município e/ou do estado, podendo ocorrer notificação por meio da gestão de contratos do FUNDEPAR para regularização da rotulagem.

COOPERATIVA /ASSOCIAÇÃO	
PRODUTOR: CADPRO: ENDEREÇO: TELEFONE:	
<input type="checkbox"/> Cenoura	Lote: _____
<input checked="" type="checkbox"/> Beterraba	Data: _____
<input type="checkbox"/> Couve-flor	Unid: _____
	Peso: _____
PRODUTO COM ORIGEM RASTREADA	

2.4 Para produtos que contenham ingredientes, incluindo aditivos que não sejam orgânicos aplica-se a seguinte regras: para produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos, deverão ser identificados os ingredientes não orgânicos e poderão utilizar o termo "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO", IN nº 19/2009 - MAPA, Art. 120, inciso I.

2.5 O rótulo dos sucos e polpa de frutas deverão seguir o determinado no Art. 12 do Decreto 10.026/2019, contendo as seguintes informações: a denominação do suco/polpa de fruta, o nome do agricultor familiar e o endereço do estabelecimento familiar rural onde foi produzido, o número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar ou documento correlato, o número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, os ingredientes, em ordem decrescente de volume, o número do lote e o prazo de validade; o conteúdo líquido, expresso em massa (gramas ou quilogramas) ou em volume (mililitros ou litros), a frase de advertência conforme estabelecido em legislação específica, outras informações previstas em legislação específica da Anvisa e a expressão "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada.



3. ENTREGA DO PRODUTO

Conforme previsto no Termo de Referência.

3.1. LOCAIS DE ENTREGA

3.1.1. Os produtos da agricultura familiar devem ser entregues diretamente nas escolas, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidas nos Anexos deste Edital.

3.1.2 Os itens arroz, feijão e fubá poderão ser entregues no armazém central desde que tenham sido propostos e classificados para entrega neste local.

3.2. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

3.2.1 Os itens entregues no armazém central – arroz, feijão e fubá poderão passar por inspeção de recebimento e análises laboratoriais conforme previsto nos Padrões de Qualidade e Identidade de cada produto.

3.2.2 Os produtos entregues diretamente nas escolas poderão ser coletados pelos serviços de Vigilância de Saúde municipal, estadual, FUNDEPAR, TECPAR nas escolas ou nas centrais de distribuição dos fornecedores;

3.2.3 Os produtos coletados são enviados para análises de resíduos de agrotóxico, sensoriais, microscópicas, físico-química e microbiológica;

3.2.4 As análises são realizadas por laboratório contratado pela Secretaria Estadual de Saúde, e pelo FUNDEPAR;

3.2.5 Em caso de laudos com irregularidade os fornecedores serão notificados para que se manifestem e apresentem plano de ação de regularização, podendo, em caso de reincidência, ser penalizados conforme previsto no Edital.

3.2.6 Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando toxinfecções alimentares ocorrerem.

4 CONDIÇÕES DE ENTREGA DO ARROZ E FEIJÃO NO ARMAZÉM CENTRAL

4.1 O fornecedor de arroz, feijão e fubá que optar pela entrega no Armazém Central deverá agendar junto ao Armazém por escrito, informando qual o produto e quantidade a ser entregue, bem como o tipo, capacidade e número de veículos para descarga, com antecedência, impreterivelmente até as 16h00min (dezesesseis horas) do dia anterior ao da programação da entrega,



4.2 O veículo para descarga deverá chegar ao Armazém Central no dia e horário agendados. O não cumprimento da agenda poderá implicar na transferência do recebimento para nova data e horário disponível.

4.3 Em caso de alteração da data, hora ou cancelamento da entrega programada pela CONTRATADA, ao Armazém Central deverá ser comunicada por escrito, impreterivelmente, até as 16h00min (dezesesseis horas) do dia anterior ao agendado para a entrega, sob pena de recolher à conta da CONTRATANTE, o valor correspondente à diária dos trabalhadores contratados para a operação de descarga do produto, observado os valores vigentes praticados pelo sindicato da categoria e daquela Unidade Armazenadora.

4.4 O NÃO AGENDAMENTO DA ENTREGA poderá implicar na impossibilidade da DESCARGA NO DIA, ficando condicionada à programação e a agenda ao Armazém Central.

4.5 O Armazém Central poderá solicitar a CONTRATADA, alteração no cronograma de entrega face à demanda e a capacidade de carga e descarga daquele Armazém Central.

4.6 Por medida de segurança, o veículo de entrega não poderá pernoitar nas dependências do Armazém Central.

4.7 Cada lote de produto deve ser entregue constituído de um único tipo, grau, classe, forma e composição, fabricado ou embalado sob as mesmas condições e no mesmo período.

4.8 O LOTE SÓ SERÁ RECEBIDO SE DEVIDAMENTE ACOMPANHADO DA RESPECTIVA NOTA FISCAL EM NOME DO CONTRATADO.

4.9 Na entrega, considerando as inspeções e coletas de amostras para as análises laboratoriais e a logística de recebimento, cada lote do produto, correspondente a uma ou mais notas fiscais, deve ser composto de no MÍNIMO 15.000 kg (quinze mil quilogramas), exceto quando o quantitativo total contratado for inferior a esse ou quando se tratar da entrega do último lote para completar o quantitativo total contratado.

4.9.1 A não observância da quantidade mínima para entrega (15.000 Kg) implicará na recusa do recebimento da entrega.

4.9.2 Os produtos devem ser entregues com as características, embalagens e rotulagem estabelecida, observando-se que no ato da entrega todos os lotes serão inspecionados por técnicos do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE, conforme critérios e procedimentos definidos no edital e seus anexos.

5 QUANTIDADE

5.1 Conforme pedido emitido pelo Departamento de Nutrição e Alimentação.

6 ATRASO OU INADIMPLÊNCIA

6.1 Expirado o prazo de entrega estabelecido, a CONTRATANTE analisará a conveniência do recebimento com atraso considerando o planejamento de recebimento e distribuição dos



produtos. Caso ocorra comprometimento ou prejuízo da programação, poderá fixar novo prazo para conclusão da entrega.

6.2 O novo prazo fixado para entrega não implicará em dilação do prazo contratual inicialmente ajustado, ficando os efeitos do atraso condicionados a aplicação de multa e demais penalidades previstas no edital.

6.3 O não cumprimento da entrega no prazo estabelecido implicará no desinteresse da CONTRATANTE em receber o produto, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades decorrentes da inadimplência também previstas e estabelecidas no edital.

7 INSPEÇÃO, COLETA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

7.1.1 INSPEÇÃO

7.1.1.1 Os lotes do produto serão conferidos no ato da entrega por funcionários do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE.

7.1.1.2 Os lotes somente serão inspecionados se completos, devidamente compatíveis e acompanhados das respectivas notas fiscais em nome do fornecedor contratado.

7.1.1.3 Antes do desembarque no armazém, serão retirados da carga, um ou mais volumes, conforme o produto, para conferência do tipo, capacidade e condições das embalagens primárias e secundárias, rotulagem, prazo de fabricação e validade do produto, dizeres e outros exigidos no edital.

7.1.1.4 Nessa primeira verificação, caso as embalagens se apresentem incompatíveis com as especificações estabelecidas no edital, amassadas, rompidas, avariadas, etc., todo o lote (carga) será INTEGRALMENTE REJEITADA E NÃO RECEBIDA.

7.1.1.5 Estando as embalagens adequadas, os lotes serão submetidos à INSPEÇÃO das unidades (pacotes, latas, etc.) que os compõe.

7.1.1.6 Caso se verifique que o produto apresenta alteração das características próprias (aspecto, cor, odor ou sabor) o lote será rejeitado e a carga integralmente devolvida.

7.1.1.7 INSPEÇÃO dos lotes obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Os técnicos do laboratório definirão o número de unidades a serem inspecionadas com base na proporção indicada na tabela abaixo:

1	Nº DE UNIDADES POR LOTE	2	Nº MÍNIMO DE UNIDADES A SEREM INSPECIONADAS	3	Nº MÁXIMO ADMISSÍVEL DE UNIDADES C/ DEFEITO P/ APROVAÇÃO
	até 150		08		00
	de 151 a 500		20		01
	de 501 a 1.200		32		02



de 1201 a 3.200	50	03
de 3201 a 10.000	80	05
de 10.001 a 35.000	125	07
de 35.001 a 150.000	200	10
de 150.001 a 500.000	315	14
acima de 500.000	500	21

7.1.1.8 Salvo indicação contrária, será utilizado o nível de inspeção 1 (Tabela ABNT). Outros níveis podem ser adotados sempre que for necessária maior discriminação (quantidade de amostras).

7.1.1.9 Os lotes serão APROVADOS na INSPEÇÃO quando o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao número máximo admissível estabelecido no Quadro 3 da Tabela acima.

7.1.1.10 A CONTRATANTE reserva-se no direito de, a qualquer tempo, efetuar inspeção nos produtos adquiridos em conjunto com a Secretaria de Saúde do Estado do Paraná – SESA pelo seu Departamento de Vigilância Sanitária, podendo a seu critério, submetê-los a exames e testes específicos em Instituição Oficial/Laboratório habilitado.

7.1.2 COLETA DE AMOSTRAS NO ARMAZÉM CENTRAL

7.1.2.1 Dos lotes preliminarmente APROVADOS, será COLETADO entre as embalagens separadas na INSPEÇÃO, o número necessário de unidades (pacotes, latas, etc.) para compor dois conjuntos de amostras para ANÁLISE LABORATORIAL, denominadas e identificadas como AMOSTRA 1 e AMOSTRA 2 (contraprova).

7.1.2.2 O número de unidades a serem coletadas para integrarem a AMOSTRA 1 e a AMOSTRA 2 (contraprova), obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e dependerá do peso ou volume de cada embalagem e dos parâmetros de ANÁLISE definidos no Padrão de Identidade e Qualidade de cada produto, considerando sempre múltiplos de 8 (oito) e no mínimo 8 (oito) unidades.

7.1.2.3. O conjunto de unidades da AMOSTRA 1, será acondicionado em embalagem apropriada e encaminhada ao Laboratório acompanhada da Ficha de Inspeção/Coleta para dar entrada no protocolo de ANÁLISE.

7.1.2.4. O conjunto de unidades da AMOSTRA 2 (contraprova), será acondicionado em embalagem apropriada, devidamente lacrada e referencialmente identificada, sendo juntada ao lote correspondente depositado no armazém, permanecendo lacrada até a conclusão das análises laboratoriais aprovando o produto ou eventual procedimento de reanálise.

7.1.2.5. A contratante, através do laboratório credenciado, poderá coletar amostras junto ao fabricante durante a produção dos lotes.

7.1.3 ANÁLISE DAS AMOSTRAS COLETADAS NA UNIDADE ARMAZENADORA

7.1.3.1. Nas amostras coletadas e encaminhadas ao Laboratório, serão realizadas:



A) Análises mínimas dos parâmetros críticos, em 5 (cinco) unidades escolhidas aleatoriamente (NQA 2,5);

B) Análises mínimas dos parâmetros toleráveis, em oito unidades (NQA 6,5);

7.1.3.2. Para a ACEITAÇÃO ou REJEIÇÃO dos lotes do produto, serão utilizados os seguintes critérios:

A) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e tolerável em qualquer uma das unidades analisadas;

B) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e apresentar defeito tolerável em uma única unidade;

C) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito crítico em uma ou mais unidades;

D) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito tolerável em mais de uma unidade.

7.1.3.2 O RESULTADO CONCLUSIVO das ANÁLISES será informado pelo Laboratório à CONTRATANTE, através da emissão de CERTIFICADOS (laudos), nos prazos médios abaixo estabelecidos:

PRODUTOS	PRAZO MÉDIO P/ EMISSÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES (EM DIAS ÚTEIS)
Arroz parboilizado e polido/ Arroz Mix	07 dias análises microbiológicas e físico química 30 dias análise de resíduo agrotóxico
Feijão preto e cores <i>in natura</i>	07 dias análises microbiológicas e físico química 30 dias análise de resíduo agrotóxico
Fubá de milho	09 dias análises microbiológicas e físico química

7.1.2.3 Os prazos acima indicados serão contados a partir da data da entrada das amostras no laboratório, que ocorrerá no primeiro dia útil após a data do recebimento provisório do produto no armazém, salvo eventuais exceções.

7.1.3.4 Os prazos da tabela acima poderão ser ampliados nos seguintes casos:

A) Em situação de sobrecarga da capacidade normal de trabalho do laboratório, não ultrapassando o máximo de 15 (quinze) dias úteis;

B) Quando constatada a necessidade de realização de reinspeções e análises.

7.1.4 APROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL

7.1.4.1 O recebimento definitivo do lote será efetivado, única e exclusivamente, com a APROVAÇÃO do produto no controle de qualidade, mediante emissão de Certificado de Inspeção e, e caso tenha sido coletado para demais análises, mediante Relatório de Ensaio aprovando o produto.

7.1.4.1 O produto APROVADO no controle de qualidade, mas que eventualmente venha apresentar alterações de características e qualidade ainda dentro do prazo de validade, mesmo que já distribuído pela CONTRATANTE, deverá ser recolhido e substituído pela



CONTRATADA em igual quantidade e qualidade nos locais onde se encontre depositado, ficando sujeita a aplicação das sanções previstas no edital.

7.1.5 REPROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL

7.1.5.1 O PRODUTO PODERÁ SER REPROVADO ainda na INSPEÇÃO, caso apresente características, rotulagem, embalagens, inscrições, quantidades e outras condições incompatíveis com as estabelecidas neste instrumento, edital e contrato. Nesta condição o lote será rejeitado e não recebido pela unidade armazenadora devendo a carga retornar à origem.

7.1.5.2. No caso de PRODUTO APROVADO NA INSPEÇÃO, mas REPROVADO nas DEMAIS ANÁLISES, a CONTRATANTE, com base no Certificado de Análise, comunicará o resultado da REPROVAÇÃO à CONTRATADA no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após ter recebido o documento do laboratório.

7.1.5.3. O PRODUTO REPROVADO no controle de qualidade deverá ser retirado pela CONTRATADA no prazo máximo em 10 (dez) dias corridos contados a partir da data da comunicação da reprovação. Ficando a expensas da CONTRATADA o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

7.1.5.4. É facultado à CONTRATADA, caso não concorde com a REPROVAÇÃO, o direito a solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE ou SUBSTITUIÇÃO do lote reprovado, nas condições estabelecidas nos próximos e específicos tópicos deste manual.

7.1.5.5. Transcorrido o prazo para solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, sem manifestação da CONTRATADA, restará à mesma, obrigatoriamente, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

7.1.5.6. Se a REPROVAÇÃO disser respeito à diferença de peso ou quantidade, a área técnica responsável, conforme a conveniência e autorização poderão determinar a sua complementação ou rescisão da contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

7.1.5.7. A complementação da diferença de peso ou da quantidade, não caracteriza a prorrogação do prazo de entrega, nem exime o fornecedor da aplicação das penalidades pelo atraso na execução do contrato.

7.1.6 REINSPEÇÃO E REANÁLISE DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA



7.1.6.1. É facultado à CONTRATADA, caso não concorde com a reprovação do produto recebido provisoriamente, o direito a REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do lote reprovado, através de solicitação formal a CONTRATANTE no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar a partir da data da comunicação da reprovação. A contratada deverá indicar obrigatoriamente um perito da área comprovadamente credenciado e com qualificação técnica pertinente ao segmento da inspeção ou da análise que reprovou o produto, com competência para acompanhar os procedimentos junto ao LABORATÓRIO.

a) O direito a REINSPEÇÃO caberá somente nos casos em que o lote já tenha sido provisoriamente recebido e desembarcado no local de entrega.

b) Produtos apresentados fora das especificações do edital, cujos defeitos sejam percebidos e identificados ainda durante o processo de desembarque, serão rejeitados no ato da entrega e devolvidos, não cabendo, nesses casos, reinspeção.

7.1.6.2. O LABORATÓRIO informará por escrito a FUNDEPAR, a data, hora e local da realização da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas contados a partir da data do recebimento da solicitação, sendo a CONTRATADA comunicada pela CONTRATANTE.

7.1.6.3. Os procedimentos de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão desenvolvidos pelo LABORATÓRIO, observando-se os mesmos critérios, parâmetros e métodos empregados na análise anterior e indicados neste manual, devendo a CONTRATADA recolher antecipadamente as respectivas custas, conforme valores constantes na tabela de preços vigente e praticada por aquele laboratório.

7.1.6.4. Os exames para a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão realizados em amostras extraídas dos mesmos lotes do PRODUTO REPROVADO, que deverão se apresentar devidamente lacradas desde a primeira coleta para análise, servindo de contraprova (amostra 2).

7.1.6.5. Constatando-se eventuais indícios de violação ou deterioração das amostras da contraprova (amostra 2), os resultados da INSPEÇÃO ou da ANÁLISE serão considerados definitivos até que se apurem as responsabilidades. Podendo, conforme o caso, se realizar nova coleta de amostras para proceder a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

7.1.6.6. A CONTRATANTE indicará representante para acompanhar a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

7.1.6.7. O LABORATÓRIO elaborará ata descrevendo as atividades relativas ao processo de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE que acompanhará o respectivo Certificado de Análise, cujas cópias serão encaminhadas à CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a conclusão dos trabalhos. O resultado será comunicado à CONTRATADA.

7.1.6.8. Caso o resultado da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE indique agora a aprovação do produto, a CONTRATANTE desconsiderará o resultado da primeira análise e considerará o novo resultado.

7.1.6.9. Os resultados da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão considerados definitivos, seja APROVANDO o produto ou confirmando a REPROVAÇÃO, nesse caso, não cabendo qualquer contestação, ficando a CONTRATADA sujeita ao ressarcimento à FUNDEPAR do custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, bem como a aplicação das demais penalidades e sanções previstas no



contrato e na legislação pertinente em vigor. Devendo, obrigatoriamente, RETIRAR o lote REPROVADO no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos a contar a partir da data do comunicado da nova reprovação.

7.1.7. SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA

7.1.7.1. Excepcionalmente, a CONTRATADA, em não optando pela REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do PRODUTO REPROVADO NO CONTROLE DE QUALIDADE, poderá solicitar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da comunicação da reprovação, autorização para proceder a RETIRADA e SUBSTITUIÇÃO do lote. Nessa condição, a CONTRATANTE, AVALIARÁ a CONVENIÊNCIA da SUBSTITUIÇÃO. O procedimento só será autorizado, se o prazo para a operação não vier a comprometer o planejamento e a programação de distribuição dos gêneros alimentícios.

7.1.7.2. Caso o lote substituído seja REPROVADO, restará à CONTRATADA, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no edital e na legislação pertinente em vigor.



PADRÕES MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE – PIQ

1. Alimentos *in natura*.

Grupos frutas in natura, frutas vermelhas, hortaliças, legumes, tubérculos e temperos.

PRODUTO
FRUTAS, HORTALIÇAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E TEMPEROS

1	CARACTERIZAÇÃO
---	----------------

Devem ser de boa qualidade, *in natura*, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.

O **milho verde** deve ser fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminações e desidratação.

O **pinhão** deve ser a semente da pinha madura.



2. Alimentos processados e minimamente processados.

Grupo Legumes e Tubérculos

PRODUTO ABÓBORA E MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADOS (descascadas, picadas, embaladas a vácuo).

1	CARACTERIZAÇÃO
Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser embalados a vácuo (podendo ser congelado ou a resfriado) e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O rótulo deve seguir o modelo descrito no item 2 deste Manual, acrescido do termo “ a vácuo ” após a denominação do produto. Na forma de conservação, deve constar informações sobre a temperatura adequada de armazenamento e validade se refrigerado ou congelado.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1. Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2. Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.3. Características sensoriais	
2.3.1. Aspecto	Próprio, firme e íntegro.
2.3.2. Cor	Abóbora: Alaranjada/Amarelada Mandioca: Branca/Amarelada
2.3.3. Aroma	Próprios
2.4. Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5. Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6. Coliformes a 45°C/g	10 ³ NMP/g
2.7. Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS
RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.	
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
4	VALIDADE
4.1	Validade mínima de 7 dias
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual.	
5.2 Plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente, devidamente vedada por termossoldagem.	
5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento).	
6	ROTULAGEM
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.



Grupo Temperos

PRODUTO
MOLHO DE TOMATE

1 CARACTERIZAÇÃO	
É o produto elaborado a partir da polpa de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>), adicionados de cebola (<i>Allium cepa</i> L.) e alho (<i>Allium sativum</i> L.), temperos naturais que conferem sabor especial ao produto. Para o molho de tomate tradicional com manjeriço, deve ser acrescido o tempero natural manjeriço. Deve apresentar-se sob a forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Pode conter: até 1% de açúcar e até 2,5% de cloreto de sódio. Não pode conter: corantes artificiais, conservantes, pele, sementes, pimenta.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Vazamento a 55°C/ 5 dias	Ausência (crítico)
2.4 Variação de pH entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10dias e 55° C/5dias	< 0,5 unidades de pH (crítico)
2.5 Incubação a 35°C/ 10 dias	Sem alteração (crítico)
2.6 Incubação a 55°C/ 5 dias	Sem alteração (crítico)
2.7 Características sensoriais	
2.7.1 Aspecto	Líquido levemente consistente, com presença de especiarias
2.7.2 Sabor	Característico
2.7.3 Cor	Vermelha com presença de especiarias
2.7.4 Aroma	Característico / Característico de manjeriço
2.8 Elementos histológicos identificadores dos componentes (polpa do tomate para molho de tomate tradicional com cebola e alho e polpa de tomate com manjeriço para molho de tomate tradicional com manjeriço)	Presença (crítico)
2.9 Falhas em boas práticas de fabricação	
2.9.1 Elementos histológicos e amidos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
2.9.2 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 10 fragmentos/100 g (crítico)
2.9.3 Fragmento de pelo de roedor	Máximo 01 fragmento/100 g (crítico)
2.9.4 Filamentos de micélios	Máximo 40,0% (crítico)
2.9.5 Outras falhas – descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.10 Elementos histológicos de pimenta	Ausência (crítico)
2.11 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.12 Acidez em ácido cítrico	Máximo 1,2 g/100g (crítico)
2.13 Sódio (Na)	Máximo 450 mg/100 g (crítico)



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

2.14 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.16 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.17 Contaminante inorgânico – Cádmi	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
3 REFERÊNCIAS	
3.1 RDC 12/01 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 276/05 – ANVISA/MS	
3.4 RDC 42/13 – ANVISA/MS	
4 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1 Mínima de 03 meses	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Vidro ou aluminizada termoselada (bag) ou plástica – deve ser atóxica, asséptica.	
5.3 Máximo 1kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6 ROTULAGEM	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.13: $\pm 0,2$ g/100g; 2.14: ± 45 mg/100g; 2.16: $\pm 0,01$ mg/100g; 2.17: $\pm 0,01$ mg/100g e 2.18: $\pm 0,01$ mg/100g.



3. Alimentos Não Perecíveis.

Grupo arroz

PRODUTO
ARROZ PARBOILIZADO E POLIDO – até tipo 2

1	CARACTERIZAÇÃO
É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais (<i>Antes do preparo</i>)	Próprias
2.3.1 Aparência	Grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras
2.3.2 Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz
2.4 Classe diferente da declarada	Ausência
2.5 Classificação	Até tipo 2
2.6 Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.7 Classificação da unidade utilizando 100g do produto	Até tipo 2
2.8 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.9 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 14/14
2.9.1 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.9.2 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.9.3 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14) e Instrução Normativa nº 06 de 2009
2.10 Características sensoriais (Após preparo)	
2.10.1 Aparência	Parboilizado: Solto Polido: Firme
2.10.2 Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz.
2.10.3 Odor	Característico
2.10.4 Sabor	Característico
2.10.5 Textura	Característica
2.11 Cocção em água	
Parboilizado – conforme instruções do rótulo	Positiva
Polido – conforme instruções do rótulo	Positiva
2.12 Contaminante Inorgânico- Arsênio	Máximo 0,30mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante Inorgânico- Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante Inorgânico- Cádmi	Máximo 0,40mg/kg (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 Instrução Normativa 06 – 16/02/09 MA	
3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/2013 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual

5.2 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente

5.3 Máximo 5kg

5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.

6.2 Máximo de 20 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade contida no Projeto de Venda para cada escola.

7 ROTULAGEM

7.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7: $\pm 1,4$ g/100g; 2.13: $\pm 0,03$ mg/kg; 2.14: $\pm 0,02$ mg/kg; 2.15: $\pm 0,04$ mg/kg.

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Arroz /Parboilizado/Polido*

Cultura	Agrotóxico (1)	LMR (mg/kg) (2)
Arroz Mix/ Parboilizado/ Polido	Acetamiprido	0,05
	Bifentrina	0,7
	Benfuracarbe	0,05
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,2
	Carbendazim	0,05
	Carbossulfano	0,5
	Carfentrazone -etílica	0,02
	Lambda -Cialotrina	1,0
	2,4-D	0,2
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Fluazinam	0,01
	Fludioxonil	0,01
	Glifosato	0,2
	Imazapir	0,05
Imidacloprido	0,05	
Ipconazol	0,01	
Molinato	0,1	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

	Metsulfurom	0,02
	Metalaxil-M	0,01
	Oxifluorfem	0,05
	Paraquate	0,5
	Pendimetalina	0,05
	Propanil	2,0
	Piroquilona	0,02
	Piraclostrobina	0,02
	Tiabendazol	0,2
	Tiofanato- metílico	0,5
	Triciclazol	3,0
	Trifluralina	0,05
	Tiobencarbe	0,05
	Tiodicarbe	0,1
	Tiametoxam	1,0
	Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, o Departamento fará solicitação ao laboratório contratado.



Grupo farinhas

PRODUTO

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA/ FARINHA DE MANDIOCA TORRADA OU BIJU

1 CARACTERIZAÇÃO

Farinha de mandioca branca é o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Classe: farinha branca

Farinha de mandioca torrada é a farinha de mandioca branca submetida a nova torração. Ambas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou outras matérias estranhas. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Característico
2.3.3 Aroma	Característico (ausência de odor ranço)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Ácaros	Máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.7 Acidez	Máximo 3,0% NaOH molar (crítico)
2.8 Umidade	Máximo 13,0g/100g (crítico)
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 1,5 g/100g (crítico)
2.10 Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g (crítico)
2.11 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.12 <i>B.cereus</i> /g	Máximo 3x10 ³ UFC/g (crítico)

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 14/2014 – ANVISA/MS
- 3.2 Portaria nº 554, de 30 de Agosto de 1995 - MAPA
- 3.3 Instrução Normativa nº 52 – 08/11/2011
- 3.4 RDC 12/2001 – ANVISA/MS

4 VALIDADE E FABRICAÇÃO

- 4.1 Mínimo DE 6 MESES
- 4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

- 5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual
- 5.2 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso.
- 5.3 Máximo 1 kg
- 5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- 6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante ou Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante

6.2 Máximo 12 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.

7 ROTULAGEM

7.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7: ± 3 g/100g; 2.8: $\pm 1,3$ g/100g;
2.9: $\pm 0,2$ g/100g.



PRODUTO

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA/ FARINHA DE MANDIOCA TORRADA OU BIJU

1 CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido a partir de grãos saudáveis e degerminados de milho *Zea mays*, através da torração, estando os grãos previamente macerados, socados e peneirados. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%(tolerável)
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aparência	Característica, flocos inteiros
2.3.2 Textura	Crocante
2.3.3 Cor	Amarela
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.5 Elementos histológicos de grãos de milho	Presença (crítico)
2.6 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.1 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6.2 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6.3 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde	Máximo 50 fragmentos/50 g (crítico)
2.6.4 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.6.5 Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.7 Resíduo mineral fixo	Máximo 1,0 g/100g (crítico)
2.8 Proteínas	Mínimo 6,0 g/100g (crítico)
2.9 Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g (crítico)
2.10 <i>Salmonella</i> sp, em 25g	Ausência (crítico)
2.11 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3x10 ³ UFC/g (crítico)

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 12/01 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS
- 3.3 RDC 263/05 – ANVISA/MS

4 VALIDADE E FABRICAÇÃO

- 4.1 Validade mínima de 6 meses
- 4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

- 5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente
- 5.2 Máximo 1 kg
- 5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

6 ROTULAGEM

- 6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7: ±1,5 g/100g; 2.8: ± 0,1 g/100g; 2.9: ± 0,6 g/100g.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO
FARINHA DE TRIGO – TIPO 1

1 CARACTERIZAÇÃO

A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (*Triticum vulgares*) beneficiado. A farinha de trigo tipo 1 é adquirida a partir do cereal limpo e desgerminado. Este produto deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da saúde. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aspecto	Pó fino branco
2.3.2 Cor	Característico
2.3.3 Aroma	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1. Ácaros	Máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.5.2. Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Até 75 em 50 g (crítico)
2.5.3. Outras falhas - descrever	Ausência (crítico)
2.6 Proteínas	Mínimo 7,5g/100g (crítico)
2.7 Ferro adicionado	Mínimo 4,0 mg/100 g – máximo 9,0 mg/100g (crítico)
2.8 Ácido fólico	Mínimo 140 µg/100g – máximo 220 µg/100g (crítico)
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 0,80g/100g (crítico)
2.10 Umidade	Máximo 15,0g/100g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Cádmiio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.15 <i>B.cereus</i> /g	Máximo 3x10 ³ UFC/g (crítico)
2.16 Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g (crítico)

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 14/14 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 42/13 – ANVISA/MS
- 3.3 RDC 150/17 – ANVISA/MS
- 3.4 RDC 12/2001 ANVISA

4 VALIDADE E FABRICAÇÃO



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4.1 Validade mínima de 6 meses

4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente.

5.2 Máximo 1 kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0$ g/100g ; 2.7: $\pm 0,4$ g/100g; 2.8: ± 30 μ g/100g; 2.9: $\pm 0,1$ g/100 g; 2.10: $\pm 1,5$ g/100g; 2.11; 2.12 e 2.13: $\pm 0,02$ mg/kg.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO
FUBÁ DE MILHO COMUM

1	CARACTERIZAÇÃO
É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho <i>Zea mays</i> enriquecido com ferro e ácido fólico. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aparência	Característica
2.3.2 Textura	Pó fino, sem grumos
2.3.3 Cor	Amarelo
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.5 Elementos histológicos de grãos de milho	Presença (crítico)
2.6 Falhas em boas práticas de fabricação:	
2.6.1 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6.2 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6.3 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde	Máximo 50 fragmentos/50 g (crítico)
2.6.4 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.6.5 Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Ferro adicionado	Mínimo 4,0 mg/100 g – máximo 9,0 mg/100g (crítico)
2.7 Ácido Fólico	Mínimo 140 µg/100g – máximo 220 µg/100g (crítico)
2.8 Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100g (crítico)
2.10 Proteína	Mínimo 6,5 g/100g (crítico)
2.11 Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g (crítico)
2.12 <i>Salmonella</i> sp em 25 g	Ausência (crítico)
2.13 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3x10 ³ UFC/g (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 12/01 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 150/17 –ANVISA/MS	
3.3 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.4 RDC 263/05 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Validade mínima de 6 meses	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente

5.2 Máximo 1 kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.

6.2 Máximo 12 kg

6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: $\pm 0,4$ mg/100g; 2.8: ± 30 μ g/100g; 2.9: $\pm 1,5$ g/100g; 2.10: $\pm 0,2$ g/100g e 2.11: $\pm 0,6$ g/100g.



Grupo feijão

PRODUTO

FEIJÃO até tipo 2 (Empacotado)

FEIJÃO CARIOCA

1 CARACTERIZAÇÃO GERAL

É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe cores, **tipo carioquinha**. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

FEIJÃO PRETO

1 CARACTERIZAÇÃO GERAL

É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe preto, **tipo preto**. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Grãos de feijão marrom claro, para carioca e preto, para preto, ambos com caldo grosso da cor do feijão
2.4 Classe diferente da declarada	Ausência
2.5 Tipo	Até 2
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.6.1 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.2 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6.3 Matéria terrosa	Ausência (tolerável)
2.6.4 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.7 Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.8 Características sensoriais (Após preparo)	Próprias
2.8.1 Teste de cocção em água por 30 minutos (em pressão após 12 horas de molho)	Positivo
2.8.2 Aparência	Solto, firme
2.8.3 Cor	Característica, de acordo com o tipo de feijão



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

2.8.4 Odor	Característico
2.8.5 Sabor	Característico
2.8.6 Textura	Característica
2.9 Umidade	Máximo 14,0g/100g (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Cádmiio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
3 REFERÊNCIAS	
3.1 Instrução Normativa 12/08 - MAPA	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/13 – ANVISA/MS	
4 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente (podendo ser a vácuo)	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) ou Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque).	
6.2 Máximo 20 kg	
6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9: $\pm 1,4$ g/100g ; 2.10: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.11: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.12: $\pm 0,01$ mg/kg

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Feijão Carioca/ Preto*

Cultura	Agrotóxico (1)	LMR (mg/kg) (2)
Feijão Carioca/ Preto	Acefato	0,02
	Acetamiprido	0,1
	Bifentrina	0,5
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,1
	Carbendazim	2,0
	Carbossulfano	0,05
	Cletodim	0,5
	Clotianidina	0,02



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

	Diclofope	0,02
	Diquate	0,5
	Difenoconazol	0,03
	Fluasifope –P-butílico	1,0
	Fomesafem	0,05
	Fenoxaprope-P	0,05
	Flutriafol	0,1
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Flumioxazina	0,05
	Fluazinam	0,1
	Fludioxonil	0,04
	Glifosato	0,05
	Imazapir	0,02
	Imidacloprido	0,07
	Metalaxil-M	0,01
	Paraquate	0,05
	Pendimetalina	0,1
	Pencicuum	0,05
	Piraclostrobina	0,1
	Metolacoloro	0,05
	Tiabendazol	0,01
	Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, o Departamento fará solicitação ao laboratório contratado.



Grupo grãos

PRODUTO
MILHO DE PIPOCA

1	CARACTERIZAÇÃO
Os grãos provenientes da espécie <i>Zea mays</i> L., subespécie <i>mays</i> , com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180°C. Sendo classificado em tipo 1. O milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da Instrução Normativa 60/2011.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais (Após preparo)
2.3.1 Aparência	Característica
2.3.2 Cor	Característica
2.3.3 Odor	Característico
2.3.4 Sabor	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Classificação	Até tipo 2
2.6 Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.7 Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.8 Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.9 Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.10 Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	0,02 mg/kg (crítico)
3	REFERÊNCIAS
RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
RDC nº42/2013 – ANVISA/MS	
RDC nº 07/2011 – ANVISA/MS	
IN 61/2011 - MAPA	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Validade mínima de 6 meses	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo soldado, resistente	
5.3 Máximo 1 kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6	ROTULAGEM
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9: $\pm 1,4$ g/100g ; 2.10: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.11: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.12: $\pm 0,01$ mg/kg



4. Alimentos perecíveis – origem vegetal.

Grupo panificados

PRODUTO
CUCA E BOLO SIMPLES SEM RECHEIO

1	CARACTERIZAÇÃO
Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação. Não é tolerado o emprego de corantes na sua confecção. Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação, estarem ausente de sujidades, parasitos, larvas e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O seu aspecto deverá ser de massa cozida ou assada, sem sinais de queimaduras, com ou sem recheio, com cor, cheiro e sabor próprios. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição. Nas preparações não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14, podendo ser tolerável ou crítico, dependendo do tipo de falha.
2.5 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225g (crítico)
2.6	Características sensoriais
2.6.1 Aspecto	Massa bem assada
2.6.2 Cor	Característica
2.6.3 Sabor e odor	Característicos
2.7 Coliformes a 45°C/g	Máximo 10 NMP/g (crítico)
2.8 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência
2.9 Corante	Ausência
3	REFERÊNCIAS
RDC 12/2001 - ANVISA/MS	
RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
RDC 278/2005 – ANVISA/MS	
4	VALIDADE
4.1 Mínimo: 3 dias.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Deve estar acondicionada em embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico.	
5.3 Máximo: 2kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

6 **ROTULAGEM**

6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PRODUTO

PÃO CASEIRO/PÃO DE LEITE/PÃO ENRIQUECIDO COM LEGUMES/PÃO DE MILHO/PÃO DE GRÃOS E SEMENTES

1 CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O pão deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação. Deve ser fatiado em fatias finas, exceto se o colégio solicitar por escrito que seja entregue inteiro. Deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).

No produto não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225 g (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.
2.6.2 Cor	A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.
2.6.3 Sabor e odor	Próprios
2.7 Coliformes a 45°C/g	10 ² NMP/g (crítico)
2.8 <i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência em 25g
2.9 Umidade	Máximo 38,0g/100g

3 REFERÊNCIAS

RDC 12/2001 - ANVISA/M.S.
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.
RDC 263/2005 - ANVISA/M.S.

4 VALIDADE

Mínima de 3 dias



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual
5.2	Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.
5.3	Até 2kg (fatiados em fatias finas)
5.4	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).
6	ROTULAGEM
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.10: $\pm 4,0$ g/100g.



Grupo doces de frutas

PRODUTO
DOCE DE FRUTAS EM PASTA/GELEIA

1 CARACTERIZAÇÃO

Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por lei, de forma a obter consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, tubérculos e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce).

O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. **Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente.** É tolerada a adição de ácido cítrico e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14, tolerável ou crítico, dependendo da falha.
2.5 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	25 em 100 g (crítico)
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	Aspecto de base gelatinosa, de consistência pastosa, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semissólido. As geleias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas devem apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão.
2.6.2 Cor	Característico da fruta de origem
2.7 Sólidos solúveis totais	Mínimo: 60º Brix Máximo: 70º Brix
2.8 Ácido sórbico e seus sais (Na ou K)	Máximo 0,1 g/100 g (crítico)
2.9 Ácido benzóico e seus sais	Máximo 0,2 g/100 g (crítico)
2.10 Metabissulfito de sódio	Máximo 0,01 g/100g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico -- Chumbo	Máximo 0,5 mg/kg (crítico)
2.13 Bolores e Leveduras (não visíveis)	Máximo: 10 ³ UFC/g (crítico) LEGISLAÇÃO PEDE 10 ⁴
2.14 Umidade	Máximo 40,0 g/100 g

3 REFERÊNCIAS



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.

RDC 42/2013 - ANVISA/ M.S.

RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.

RDC 8/2013 - ANVISA/ M.S.

4 VALIDADE

4.1 Mínimo de 30 dias.

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual

5.2 Pote plástico rígido ou vidro transparente, íntegro, atóxico e bem fechado.

5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

6 ROTULAGEM

6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

6.2 No rótulo impresso deve constar a denominação do produto (nome da fruta acrescido do sufixo “ada” (goiabada por ex.) ou a expressão “doce” seguida do nome de fruta (doce de goiaba por ex.).

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8: $\pm 0,01$ g/100; 2.9 e 2.11: $\pm 0,02$ mg/kg; 2.10: $\pm 0,001$ g/100g; 2.12: 0,05 mg/kg.



Grupo sucos

PRODUTO
POLPA DE FRUTA CONGELADA

1 CARACTERIZAÇÃO

Polpa de fruta congelada deve ser 100% natural, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microrganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada.

Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro na ANVISA (RDC 278/2005).

Devem ser descascados, crus e picados, obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais.

Não pode conter: açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

As frutas permitidas para polpa são: abacaxi, acerola, goiaba, manga, maracujá, morango, pêssego, amora, juçara, melão, kiwi, pera, uva, pitanga congeladas e ainda mix destas frutas, observando que, quando utilizado melão, o mix deverá ser composto com outra fruta cítrica.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Sacarose	Ausência
2.7 Aromatizantes artificiais	Ausência
2.8 Conservantes	Ausência
2.9 Características sensoriais	Próprias
2.10 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.11 Cor	
2.11.1 Abacaxi	Variando do branco ao marfim
2.11.2 Acerola	Variando de amarelo ao vermelho
2.11.3 Amora	Roxa
2.11.4 Goiaba	Variável de branco a vermelho
2.11.5 Juçara	Roxo violáceo ou verde claro
2.11.6 Kiwi	Verde
2.11.7 Manga	Amarelo
2.11.8 Maracujá	De amarelo a alaranjado
2.11.9 Melão	Variando de amarelo ao alaranjado
2.11.10 Morango	Variável de rosado ao vermelho
2.11.11 Pêssego	De amarelo ao alaranjado
2.11.12 Pera	Variando do branco ao marfim
2.11.13 Pitanga	Vermelha



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

2.11.14 Uva	Vinho
2.12 Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	
2.12.1 Abacaxi	Mínimo 11,0° Brix
2.12.2 Acerola	Mínimo 5,5° Brix
2.12.3 Amora	Mínimo 7,5° Brix
2.12.4 Goiaba	Mínimo 7,0° Brix
2.12.5 Juçara	Mínimo 40,0° Brix
2.12.6 Kiwi	Mínimo 10,0° Brix
2.12.7 Manga	Mínimo 11,0° Brix
2.12.8 Maracujá	Mínimo 11,0° Brix
2.12.9 Melão	Mínimo 7,0° Brix
2.12.10 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.12.11 Pêssego	Ausência de descrição, somente para suco
2.12.12 Pera	Mínimo 8,0° Brix
2.12.13 Pitanga	Mínimo 6,0° Brix
2.12.14 Uva	Mínimo 14,0° Brix
2.13 Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	
2.13.1 Abacaxi	Mínimo 0,3g/100g
2.13.2 Acerola	Mínimo 0,8g/100g
2.13.3 Amora	Mínimo 1,3g/100g
2.13.4 Goiaba	Mínimo 0,4g/100g
2.13.5 Juçara	0,3 – fino g/100g 0,4 – médio g/100g 0,4 – grosso g/100g
2.13.6 Kiwi	1,3g/100g
2.13.7 Manga	Mínimo 0,3g/100g
2.13.8 Maracujá	Mínimo 2,5g/100g
2.13.9 Melão	Mínimo 0,14 g/100g
2.13.10 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.13.11 Pêssego	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.13.12 Pera (ácido málico)	0,2g/100g
2.13.13 Pitanga	0,9g/100g
2.13.14 Uva	0,41g/100g
2.14 pH	
2.14.1 Abacaxi	Ausência de descrição
2.14.2 Acerola	Mínimo: 2,8
2.14.3 Amora	Mínimo: 2,8 (crítico)
2.14.4 Goiaba	Mínimo: 3,5 (crítico) Máximo 4,2 (crítico)
2.14.5 Juçara	Mínimo: 4,0 (crítico) Máximo: 6,2 (crítico)
2.14.6 Kiwi	Mínimo: 2,8
2.14.7 Manga	Mínimo: 3,3 (crítico) Máximo: 4,5 (crítico)
2.14.8 Maracujá	Mínimo: 2,7 (crítico)
2.14.9 Melão	Mínimo: 4,5
2.14.10 Morango	Ausência de descrição
2.14.11 Pêssego	Ausência de descrição
2.14.12 Pera	Ausência de descrição
2.14.13 Pitanga	Mínimo: 2,5 (crítico) Máximo: 3,4 (crítico)
2.14.14 Uva	Mínimo: 2,9
2.15 Açúcares naturais totais (g/100g)	



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

2.15.1 Abacaxi	Máximo: 15 g/100g (crítico)
2.15.2 Acerola	Mínimo: 4 g/100g Máximo: 9,50g/100g (crítico)
2.15.3 Amora	Mínimo: 4 g/100g
2.15.4 Goiaba	Máximo: 15 g/100g (crítico)
2.15.5 Juçara	Máximo: 40 g/100g
2.15.6 Kiwi	Ausência de descrição
2.15.7 Manga	Máximo: 17 g/100g (crítico)
2.15.8 Maracujá	Máximo: 18 g/100g (crítico)
2.15.9 Melão	Mínimo: 8 g/100g
2.15.10 Morango	Ausência de descrição
2.15.11 Pêssego	Ausência de descrição
2.15.12 Pera	Máximo: 12,5 g/100g
2.15.13 Pitanga	Máximo: 9,5 g/100g
2.15.14 Uva	Máximo: 20 g/100g
2.16 Sólidos totais (g/100g)	
2.16.1 Abacaxi	Mínimo: 11,5 g/100g
2.16.2 Acerola	Mínimo: 6,5 g/100g
2.16.3 Amora	Ausência de descrição
2.16.4 Goiaba	Mínimo: 9 g/100g
2.16.5 Juçara	Ausência de descrição
2.16.6 Kiwi	Mínimo 10,5g/100g
2.16.7 Manga	Mínimo 11,5 g/100 g
2.16.8 Maracujá	Mínimo 11,5 g/100g
2.16.9 Melão	Máximo 12g/100g
2.16.10 Morango	Ausência de descrição
2.16.11 Pêssego	Ausência de descrição
2.16.12 Pera	Mínimo 8,5g/100g
2.16.13 Pitanga	Mínimo 7 g/100g
2.16.14 Uva	Mínimo 15 g/100g
2.17 Corantes artificiais	Ausência
2.18 Metabisulfito de sódio	Ausência
2.19 Coliformes a 45°C	10 ² NMP/g (crítico)
2.20 Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)
3 REFERÊNCIAS	
RDC 12/1978 – ANVISA/ M.S.	
RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	
PORTARIA Nº 58/2016 - MAPA	
IN 37/18 – MAPA	
4 VALIDADE	
4.1 Mínima de 12 meses <-18°C.	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Embalagem plástica, resistente, atóxica e asséptica.	
5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
6 ROTULAGEM	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.	
6.2 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019	

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos: 2.12: $\pm 1,0^{\circ}$; 2.13 e 2.14: $\pm 0,2$ g/100g; 2.15 e 2.16: $\pm 1,0$ g/100g



PRODUTO: SUCO DE LARANJA INTEGRAL

1 | CARACTERIZAÇÃO

Bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis* L. Osbeck) a partir da fruta madura e sã, integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS

No produto concentrado:

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Amarela
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido ascórbico	Mínimo 25,00 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da laranja	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

3 | REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN 37 de 01/10/2018

4 | VALIDADE

Mínimo de 5 dias

5 | ALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

5.2 Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)

6 ROTULAGEM

6.1 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^{\circ}$ Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7: $\pm 2,5$ mg/100g; 2.9: $\pm 1,3$ g/kg; 2.10: $\pm 0,1$ mg/kg e 2.11 e 2.12: $\pm 0,005$ mg/kg.



PRODUTO: SUCO DE TANGERINA INTEGRAL

1 | CARACTERIZAÇÃO

É a bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível tangerina (*Citrus Reticulata*) através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduros, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.
Não pode conter: açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS

No produto concentrado:

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Alaranjada
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 9,2 g/100 g
2.7 Ácido Cítrico	Mínimo 0,2 mg/100 g
2.9 Açúcares totais naturais da tangerina	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,50mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,250mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

3 | REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN 37 de 01/10/2018

4 | VALIDADE

4.1 Mínimo de 180 dias.

5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada

5.2 Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)

6 | ROTULAGEM

6.1 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019



PRODUTO: SUCO DE UVA INTEGRAL

1 | CARACTERIZAÇÃO

Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação "Integral" ou "Simples" será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. Obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp*). As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matérias terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de boas praticas de fabricação e proveniente de estabelecimento sobinspeção. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

2 | ANÁLISES MÍNIMAS

No produto concentrado:

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Roxa
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido Tartárico	Mínimo 0,3 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da Uva	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

3 | REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN 37 de 01/10/2018

4 | VALIDADE

Mínimo de 180 dias.

5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.

5.2 Mínimo 1L - Máximo 1,5 litro

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)

6 | ROTULAGEM

6.1 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^{\circ}$ Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7: $\pm 2,5$ mg/100g; 2.9: $\pm 1,3$ g/kg; 2.10: $\pm 0,1$ mg/kg e 2.11 e 2.12: $\pm 0,005$ mg/kg.



5. Alimentos perecíveis – origem animal

Grupo leite

PRODUTO
LEITE PASTEURIZADO

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) e submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações. A expedição do leite pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com tanques providos de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de distribuição com temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não é permitida a utilização de Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	
2.3	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14 (crítico)
2.6	Características sensoriais	
2.6.1	Aspecto	Líquido
2.6.2	Cor	Branca
2.6.3	Aroma e sabor	Característicos, sem sabores nem odores estranhos
2.7	Características físicas, químicas e microbiológicas	
2.7.1	Teste para fosfatase	Negativo
2.7.2	Teste para peroxidase	Positivo
2.7.3	Gordura	Mínimo 3,0 g/100 g (crítico)
2.7.4	Acidez	0,14 a 0,18 g ác. Láctico/100 mL
2.7.5	Sólidos Não Gordurosos	Mínimo 8,4 g/100 g
2.7.6	Índice Crioscópico	Máximo -0,530 oh (-0,512°C)
2.7.7	Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo: 0,05mg/kg
2.7.8	Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo: 0,02mg/kg
2.7.9	Contaminante inorgânico - Cádmi	Máximo: 0,05 mg/kg
2.7.10	Coliformes a 45°C	Máximo 4 NMP/mL
2.7.11	<i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência
3	REFERÊNCIAS	
RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.		



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN nº 51/2002 MAPA

IN nº 30/2018 MAPA

4 **VALIDADE**

4.1 Mínima de 5 dias < 5°C

4.2 No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 5°C.

5 **EMBALAGEM PRIMÁRIA** (Anexo XII, item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado .

5.2 Embalagem de 1 Litro

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

6 **ROTULAGEM**

6.1 O produto deve ser rotulado como "leite pasteurizado Integral", "leite pasteurizado Padronizado", segundo o tipo correspondente. Deve ser usado o termo "Homogeneizado" quando for o caso.

6.2 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7.3: $\pm 0,5$ g/100mL; 2.7.4: 0,1 g/100 mL; 2.7.5: $\pm 1,0$ g/100 mL; 2.7.6: 0,100 oh; 2.7.7, 2.7.8 e 2.7.9: $\pm 0,01$ mg/kg.



Grupo iogurte

PRODUTO
BEBIDA LÁCTEA

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>É o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite, adicionado ou não de leite fermentado, onde a proporção de massa láctea deve ser superior a 51% massa/massa (m/m). Pode conter: Frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados a base de suco, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço Inspeção e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3	Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14, (crítico).
2.5.1.	Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6	Características sensoriais	
2.6.1	Aspecto	Consistência firme, pastosa, semissólida ou líquida.
2.6.2	Cor	Branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s).
2.6.3.	Odor e Sabor	Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s)
2.7	Acidez	0,6 a 2,0 g ác. Láctico/100 mL
2.8	Coliformes a 45°C	Máximo 10 NMP/mL
2.9	<i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
CP 28/2000 – ANVISA/M.S.		
IN 46/2007 – MAPA		
RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.		
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.		
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.		
4	VALIDADE	
4.1	Mínimo de 07 dias a 4°C	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2	Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado	
5.3	Embalagem de 1 Litro	
6	ROTULAGEM	
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: $\pm 0,2$ g/100mL;



PRODUTO
IOGURTE (natural adoçado ou de frutas)

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>É o produto lácteo adicionado de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através de fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos como: probióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Ingredientes obrigatórios: Leite (<i>in natura</i>, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas. Pode conter exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3	Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14 (crítico).
2.5.1.	Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6	Características sensoriais	
2.6.1	Aspecto	Consistência firme e pastosa
2.6.2	Cor	Característico
2.6.3.	Odor e Sabor	Característico
2.7	Acidez em ácido láctico	0,6 a 1,5 g/100g
2.8	Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.9	Coliformes 45°C	10 NMP/g
2.10	<i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
CP 16/2000 – ANVISA/M.S.		
IN 46/2007 – MAPA		
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.		
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.		
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.		
4	VALIDADE	
4.1	Mínimo de 07 dias a 4°C	
4.2	No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 4°C.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2	Pacote de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado	
5.3	Embalagem de 1 kg ou cujo resultado seja a divisão exata de 1kg (500g/150 g/ 200g)	
5.4	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
6	ROTULAGEM	
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: $\pm 0,2$ g/100g



Grupo origem animal

PRODUTO
CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS CONGELADA

1 CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (**coxão duro ou patinho**) cortada em cubos ou tiras, resfriada rapidamente e congelada, isenta de pele, cartilagens, veias, aponevroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser congelado. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Não pode conter:** sal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4 Características sensoriais	Próprias
2.4.1 Aspecto	Próprio, não amolecida e pegajosa
2.4.2 Cor	Própria, sem manchas escuras (crítico)
2.4.3 Odor	Próprio (crítico)
2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.6 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.6.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.7 Gorduras totais	Máximo 8,0 g/100g (crítico)
2.8 Proteínas	Mínimo 18,0 g/100g (crítico)
2.9 Nitrato	Ausência (crítico)
2.10 Nitrito	Ausência (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico – Cádmi	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 <i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (crítico)

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 12/01 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS
- 3.3 RDC 42/13 – ANVISA/MS



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4 VALIDADE E FABRICAÇÃO

4.1 Mínima 6 meses

4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado

5.2 Máximo 3 kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante

6.2 Máximo 15 kg

6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos: 2.7: $\pm 0,8$ g/100g; 2.8: $\pm 1,8$ g/100g; 2.11: $\pm 0,05$ mg/kg; 2.12 $\pm 0,01$ mg/kg e 2.13: $\pm 0,01$ mg/kg.



PRODUTO

CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE – CONGELADA

1	CARACTERIZAÇÃO
<p>É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (coxão duro ou patinho) moída e congelada rapidamente isenta de pele, cartilagens, gordura parcial, veias, aponevroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser congelado. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter: sal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.4 Características sensoriais	Próprias
2.4.1 Aspecto	Próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade
2.4.2 Cor	Própria, sem manchas esverdeadas
2.4.3 Aroma / Odor	Característico de carne
2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.6 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.7 Gorduras totais	Máximo 10,0 g/100g (crítico)
2.8 Proteínas	Mínimo 18,0 g/100g (crítico)
2.9 Teor de cálcio	Máximo 100 mg/100g (crítico)
2.10 Nitrato	Ausência (crítico)
2.11 Nitrito	Ausência (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Cádmiio	Máximo 0,050 mg/kg (crítico)
2.15 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 12/01– ANVISA/M.S.	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/M.S.	
3.3 IN 83/03 - MAPA	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4.1 Mínima 6 meses

4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data de entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado

5.2 Máximo 3 kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante

6.2 Máximo 20 kg

6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: $\pm 1,0$ g/100g; 2.8: $\pm 1,8$ g/100g; 2.9: ± 10 mg/100g; 2.12: $\pm 0,05$ mg/kg; 2.13: $\pm 0,01$ mg/kg e 2.14: $\pm 0,01$ mg/kg;



PRODUTO

CARNE SUÍNA CONGELADA – PALETA SEM OSSO EM CUBOS

1 CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido a partir da paleta suína sem osso, isento de pele, cartilagens, veias, aponervoses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. Deve apresentar-se cortado em cubos de tamanho uniforme. O produto deverá ser congelado. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Não pode conter:** corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos, pimenta e condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.2 Peso Líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características Sensoriais	Próprias
2.3.1 Aspecto	Própria, não amolecida nem pegajosa
2.3.2 Cor	Própria, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Próprio (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.5 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.5.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Gorduras Totais	Máximo 8,0g/ 100g (crítico)
2.7 Proteínas	Mínimo 18,0g/ 100g (crítico)
2.8 Nitrato	Ausência (crítico)
2.9 Nitrito	Ausência (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,050 mg/kg (crítico)
2.13 <i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (crítico)

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 12/01 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS
- 3.3 RDC 42/13 – ANVISA/MS

4 VALIDADE E FABRICAÇÃO



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4.1 Validade mínima de 6 meses

4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data de entrega do lote

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado

5.2 Máximo 3 kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante

6.2 Máximo 12 kg

6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 0,8$ g/100g; 2.7: $\pm 1,8$ g/100g; 2.10: $\pm 0,05$ mg/kg; 2.11: $\pm 0,01$ mg/kg e 2.12: $\pm 0,01$ mg/kg.



PRODUTO

FILÉ DE PEIXE CONGELADO

1 CARACTERIZAÇÃO

Os filés devem apresentar-se frescos, sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, congelados. Devem apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% do peso líquido do produto descongelado e drenado. Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O produto deverá ser congelado. Os peixes permitidos são FILÉS sem espinhos de: tilápia, pacu, bagre, pescada e pescadinha. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. O produto deve possuir Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA. **Não pode conter:** corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

Antes do preparo

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA	Presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.4 Peso líquido do produto desglaciado/glaciado	Máximo 10,0g/100g (crítico)
2.5 Características sensoriais	Próprias
2.5.1 Aspecto	Próprio, não amolecido e pegajoso
2.5.2 Cor	Própria, sem manchas esverdeadas, livre de descolorações ou enegrecimentos (crítico)
2.5.3 Odor	Próprio (crítico)
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.7 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Ausência (crítico)
2.8 Tecidos inferiores (cartilagens, escamas, vísceras, espinhas)	Ausência (crítico)
2.9 Proteínas	Mínimo 14,0 g/100g (crítico)
2.10 Gorduras totais	Máximo 8,0 g/100g (crítico)
2.11 Resíduo Mineral Fixo	Máximo 4,0 g/100g (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 1,00 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,30 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico - Cádmi	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico – Mercúrio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.16 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.17 <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulase positiva)	Máximo 10 ³ UFC/g (crítico)



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC 12/01– ANVISA/M.S.
3.2	RDC 14/14 – ANVISA/M.S.
3.4	Instrução Normativa 22/05 - MAPA
3.5	RDC 42/13 – ANVISA/M.S.
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1	Mínimo de 6 meses
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado
5.2	Máximo 4 kg
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)
6	EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1	Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante
6.2	Máximo 12 kg
6.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9: $\pm 1,4$ g/100g ; 2.10: $\pm 0,8$ g/100g; 2.11: $\pm 0,4$ g/100g; 2.12: $\pm 0,1$ mg/100 g; 2.13: $\pm 0,03$ mg/100 g; 2.14: $\pm 0,01$ mg/100 g; 2.15: $\pm 0,05$ mg/kg.



PRODUTO
OVO DE GALINHA

1 CARACTERIZAÇÃO

Pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem. Quanto ao grupo, podem ser do grupo 1 ou 2 (com a casca de cor branca ou avermelhada). Quanto à classe, podem pertencer à classe A ou B. Para as classes A e B será tolerada, no ato da amostragem a percentagem de até 5% (cinco por cento) de ovos da classe imediatamente inferior. Quanto ao tipo, poderão ser do Tipo I (extra) ou Tipo II (grande). Não serão aceitos ovos do tipo inferior ao 2, ou seja, seu peso deverá ser maior ou igual a 55g. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume ovos de grupos, classes e tipos diferentes. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão estadual de inspeção competente. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) e estarem em conformidade com a Legislação Vigente.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	
2.2.1 Aspecto	Ovos intactos, sem rachaduras, orifícios, devem estar limpos
2.2.2 Aroma/Odor	Característico, sem aromas estranhos
2.2.3 Cor	Gema : amarela Clara: transparente
2.2.4 Textura	Casca firme (não quebrar ao encaixe do ovo à palma e dedos da mão)
2.3 Tipo	I (extra) ou II (grande) (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Falhas em boas práticas de fabricação – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.7 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.8 Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)

3 REFERÊNCIAS:

3.1 RDC 12/01 – ANVISA
3.2 Portaria nº 1/90 - MAPA
3.3 Decreto nº 56.585/65
3.4 RDC 35/2009 - ANVISA
3.5 RDC 42/13 – ANVISA/M.S.
3.6 RDC 14/14 – ANVISA/MS



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

4. VALIDADE

4.1 Validade mínima de 18 dias contado a partir da data de entrega

5. EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Deve ser do tipo estojo ou bandeja filmada, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. Em embalagem tipo estojo, deverão estar impressas as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP e informações de Proibida a venda (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo) . Se bandeja filmada, deverá conter rótulo em papel por dentro do filme, com as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP e informações de Proibida a venda (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo) .

5.2 Máximo 30 ovos

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, tipo e peso).

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6 $\pm 0,05$ mg/kg e 2.7: $\pm 0,01$ mg/kg.



ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO – ENTREGA PONTO A PONTO

CONTRATO N.º /2019

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CONTRATANTE: Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 22.112.109/0001-53, instalado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral CEP 80.035-050, Curitiba/PR, representado neste ato pelo seu Diretor Presidente, José Roberto Ruiz, conforme Decreto nº 10.963/2018 – FUNDEPAR.

CONTRATADA: (cooperativa/associação), com sede à Rua/Avenida) n.º, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º.....

1 OBJETO

1.1 Constitui objeto deste contrato o fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas condições estabelecidas no Edital da Chamada Pública n.º 001/2019 – Fundepar e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

2 FUNDAMENTO

2.1 Este contrato decorre da Chamada Pública nº 001/2019, Protocolado n.º 15.879.550-7, com homologação publicada no Diário Oficial do Estado nº XXXXXXXX, de XXXXXXXX.

3 FORMA DE FORNECIMENTO

3.1 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em entregas parceladas conforme descrito no Termo de Referência, Projeto de Venda e cronograma de entregas.

3.2 A frequência do fornecimento será conforme previsto no Termo de Referência e Projeto de Venda, sendo que a entrega dos grupos semanal e quinzenal deverá ocorrer de segunda à quarta-feira, e o restante de segunda a sexta-feira, no expediente normal, respeitando o horário de funcionamento dos turnos de cada escola.

4 PREÇO E VALOR DO CONTRATO

4.1 O CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato.

4.2 O valor total do contrato é de R\$ XXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO).



4.3 No preço pactuado estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.

5 RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao (à) servidor (a) ou comissão designados, conforme o item 5.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos art. 73 e 74 do Decreto Estadual nº 4.993/2016.

5.2 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por Portaria da Contratante.

5.3 As partes designarão prepostos credenciados para coordenar e acompanhar as atividades, ações e resoluções de assuntos de sua responsabilidade, referente a execução deste Contrato, observadas as seguintes condições e formalidades mínimas:

a) Os prepostos credenciados poderão realizar esclarecimentos, complementações e solucionar divergências, desde que não alterem este Contrato, em reuniões documentadas em atas e assinadas pelos credenciados.

b) Todas as comunicações sobre a execução deste contrato serão formalizadas por escrito e dirigidas ao preposto credenciado da outra parte, ressalvados os entendimentos verbais, determinados pela urgência dos trabalhos, que serão, logo após, reduzidos a termo.

5.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

6 PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO

6.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino, conforme grupos, itens, tipo (orgânico ou convencional), preços e quantidades descritas no Projeto de Venda, na forma e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência e Manual de Especificação Técnica, que integra o presente contrato para todos os fins. Os prazos e frequências de entrega de cada grupo estão descritos a seguir.

Frequencia	Grupos	Prazo
Semanal	Frutas <i>in natura</i> , hortaliças e sementes, temperos, legumes e tubérculos e leite.	2ª a 3ª feira
Quinzenal	Batatas, panificados e iogurte;	2ª a 4ª feira
Mensal	Doce de frutas e sucos	2ª a 6ª feira
Bimestral	Origem animal	
Trimestral	Arroz e feijão	
Semestral	Farinhas e grãos	
	Frutas vermelhas	2ª a 3ª feira

6.2 Os itens de frequência de entrega semanal podem ser entregues com frequência quinzenal nas escolas das ilhas.

6.3 Os tipos de feijões a serem entregues estarão condicionados ao tipo de preferência de cada escola, conforme contido nos Anexos XII e XIII do edital.

6.4 O recebimento definitivo será feito depois de conferidos os itens recebidos, consignando



eventuais intercorrências.

6.5 O Contratante devolverá os itens ou unidades que não forem aceitos em razão de defeitos ou que não estiverem de acordo com a proposta ou com o edital, cabendo ao CONTRATADO a substituição do produto em condições adequadas ao previsto em edital.

7 FONTE DE RECURSOS

7.1 A despesa correrá por conta da dotação orçamentária 4103.12368064.461 – merenda escolar, rubrica 3390 3200, sub elemento 3201, fonte de recurso 116 – recurso federal.

8 VIGÊNCIA

8.1 O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Estadual nº 15.608/2007 e Lei Federal nº 8.666/1993.

9 PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO

9.1 O padrão de qualidade e a rotulagem deve seguir o contido na especificação técnica detalhada no Manual de Especificação Técnica do Edital de Chamada Pública nº 001/2019 – Fundepar e legislação sanitária vigente.

9.2 A detecção de insumos químicos e agrotóxicos não permitidos, ou acima do permitido na legislação vigente, sujeita a Associação/Cooperativa às penalidades previstas, bem como o responsável legal pela Associação/Cooperativa poderá ser responsabilizado com base na Lei Federal nº 9974/2000, Art. 15.

10 TRANSPORTE

10.1 Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto.

10.2 Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo e limpo do veículo, sem substâncias estranhas que possam contaminá-los.

10.3 A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto.

10.4 Quando a natureza do alimento assim exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação.

10.5 Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser sanitizados juntamente com o veículo de transporte.

10.6 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

10.7 Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria (Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária Municipal), de acordo com o Código Sanitário vigente.



10.8 O transporte de produtos congelados e de origem animal deve garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura:

- a) Refrigeração: de 0° C a 7° C (ao redor de 4° C), com tolerância de até 7° C, no máximo, para os produtos de origem animal, exceto o leite.
- b) Congelamento: até - 8 ° C para os produtos congelados, de acordo com a Resolução CISA/MS nº 10/1984.

11 VISTORIA E PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO E ANÁLISES DOS PRODUTOS

11.1 Tem a CONTRATANTE o direito de, a qualquer momento, após a celebração do contrato, efetuar vistoria no local da fabricação dos produtos adquiridos, podendo, a seu critério, submetê-los a testes específicos, por meio de laboratório especializado.

12 PAGAMENTO

12.1 Os pagamentos serão feitos no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido pelo Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços (GMS), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, o INSS e a negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

12.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

12.3 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual nº 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo regulamento.

12.4 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período com os valores unitários contidos na Tabela de Preços vigente, e se não houver incorreções e rasuras. Serão aceitas diferenças de até R\$0,10 (dez centavos), que decorram de arredondamentos de valores gerados na emissão da nota fiscal eletrônica.

12.5 É obrigatório constar no campo observações da nota fiscal o termo “Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE”.

12.6 O pagamento do valor do objeto contratado será efetuado somente mediante apresentação de nota fiscal de venda, através de depósito bancário pela contratante, mensalmente, em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal.

12.7 É obrigação da CONTRATADA manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública, inclusive de apresentar ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento os documentos necessários.

12.8 É responsabilidade da CONTRATADA observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada Agricultor Familiar para que não seja ultrapassado o valor máximo



previsto de R\$ 20.000.00 (vinte mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, conforme define e estabelece a Resolução CD/FNDE nº 04/2015.

12.9 A CONTRATADA deverá repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

12.10 A CONTRATADA deverá manter relação atualizada dos seus cooperados/associados participantes do programa e respectivos valores de pagamento, para fins de fiscalização.

12.11 Será pago à CONTRATADA o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares conforme a Tabela de Preços PNAE constante do Edital de Chamada Pública Fundepar nº 001/2019.

12.12 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

13 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

13.1 As partes obrigam-se a adotar todas as providências para a fiel execução deste contrato.

13.2 A CONTRATADA obriga-se especialmente a:

13.2.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e/ou nota fiscal.

13.2.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990).

13.2.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos.

13.2.4 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

13.2.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.



13.2.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.2.7 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

13.2.8 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

13.2.9 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

13.2.10 Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

13.3 O CONTRATANTE obriga-se a:

13.3.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

13.3.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

13.3.3 Verificar a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

13.3.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

13.3.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados.

13.3.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no edital e seus anexos.

13.3.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.

13.3.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

14 PENALIDADES

14.1 O contratado que incorra em infrações, sujeita-se às seguintes sanções administrativas:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Suspensão temporária de participação em Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para participar de Chamada Pública ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

e) Impedimento de participar de Chamada Pública e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

14.2 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, “d” e “e” do item anterior poderão ser aplicadas ao adjudicatário e ao contratado, cumulativamente com a multa.



14.3 Advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de Chamada Pública e de contratação.

14.4 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 1% (um por cento) sobre o valor total do lote no qual participou, será aplicada a quem:

- a) Retardar ou impedir o andamento do procedimento da Chamada Pública;
- b) Não mantiver sua proposta;
- c) Apresentar declaração falsa;
- d) Deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

14.5 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

- a) Apresentar documento falso;
- b) De forma injustificada, deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;
- c) Foi advertido e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s).

14.6 Multa de mora diária de até 0,3% (zero vírgula três por cento), calculada sobre o valor global do contrato, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega do objeto contratual; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia será cabível a multa compensatória prevista no item subsequente.

14.7 A multa, de 10% (dez por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, será aplicada no caso de inexecução total ou parcial do contrato.

14.8 A suspensão temporária de participação em Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada ao licitante que:

- a) Abandonar a execução do contrato;
- b) Incorrer em inexecução contratual.

A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada a quem:

- a) Fizer declaração falsa na fase de habilitação;
- b) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;
- c) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) Agir de má-fé na relação contratual, comprovada em procedimento específico;
- e) Tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- f) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados, em especial, infrações à ordem econômica definidos na Lei Federal nº 12.529/2011;
- g) Tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

14.9 O impedimento de participar de Chamada Pública e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicado a quem:

- a) Recusar-se injustificadamente, após ser considerado adjudicatário, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital;
- b) Deixar de entregar documentação exigida para a Chamada Pública;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;



- e) Não mantiver a proposta;
- f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo, fora das hipóteses da cláusula 14.9;
- h) Cometer fraude fiscal.

14.10 A autoridade máxima do órgão ou entidade é a autoridade competente para impor as penalidades previstas no item 14.1, alíneas “c”, “d” e “e”.

14.11 Estendem-se os efeitos da penalidade de suspensão do direito de contratar com a Administração ou da declaração de inidoneidade:

- a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de participar de Chamada Pública com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;
- b) Às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no inciso anterior.

14.12 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

- a) Proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- b) Os danos resultantes da infração;
- c) Situação econômico-financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- d) Reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior; e
- e) Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

14.13 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual nº 15.608/2007, da Lei Federal n.º 10.520/2002 e da Lei Federal nº 8.666/1993.

14.14 Sem prejuízo das penalidades previstas nas cláusulas anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente Chamada Pública e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/2014.

14.15 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

14.16 Todas as penalidades descritas neste contrato somente serão efetivamente aplicadas após instauração de regular processo administrativo.

14.17 Após decisão definitiva proferida no processo administrativo, as multas aplicadas deverão ser recolhidas à conta do Contratante, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da notificação, sob pena de seu valor ser descontado da garantia do contrato ou do documento de cobrança, na ocasião do pagamento, podendo, ainda, ser exigida judicialmente.

15 CASOS DE RESCISÃO

15.1 O presente instrumento poderá ser rescindido:

- a) Por ato unilateral e escrito do Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII a XX do art. 129 da Lei Estadual n.º 15.608/2007;
- b) Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no respectivo procedimento administrativo, desde que haja conveniência para a Administração; ou



c) Judicialmente, nos termos da legislação.

15.2 No caso de rescisão amigável, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

15.3 Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

15.4 O Contratado, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de rescisão administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

16 ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

16.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas no art. 112 da Lei Estadual n.º 15.608/2007.

16.2 O Contratado está obrigado a aceitar acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

16.3 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da contratada com outra pessoa jurídica, desde que:

a) Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

c) Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16.4 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

17 DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e o projeto de venda final gerado após a classificação e habilitação.

17.2 Este contrato é regido pela Lei Estadual n.º 15.608/2007, e subsidiariamente pela Lei Federal n.º 8.666/1993 e demais leis estaduais e federais sobre contratos administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

17.3 A Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná.

17.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Curitiba, ____ de _____ de 20__.

CONTRATANTE

José Maria Ferreira
Diretor Presidente - Fundepar
Decreto nº 0095/2019

CONTRATADA

Assinatura do representante legal e carimbo

TESTEMUNHAS

1. _____
2. _____



ANEXO VIII

MINUTA DO CONTRATO – ENTREGA NO ARMAZÉM CENTRAL

CONTRATO N.º /2020

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CONTRATANTE: Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 22.112.109/0001-53, instalado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral CEP 80.035-050, Curitiba/PR, representado neste ato pelo seu Diretor Presidente, José Roberto Ruiz, conforme Decreto nº 10.963/2018 – FUNDEPAR.

CONTRATADA: (cooperativa/associação), com sede à Rua/Avenida) n.º, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º.....

1 OBJETO

Constitui objeto deste contrato o fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar – **(detalhar se será arroz/feijão/fubá)**, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas condições estabelecidas no Edital da Chamada Pública n.º 001/2019 – Fundepar e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

3 FUNDAMENTO

Este contrato decorre da Chamada Pública n.º 001/2019, Protocolado n.º 15.879.550-7, com homologação publicada no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXX, de XXXXXXXX.

3 FORMA DE FORNECIMENTO

3.1 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em entregas parceladas - 2 a 4 entregas anuais, conforme descrito no Termo de Referência, em quantidades e datas definidas pela Administração Pública, com antecedência mínima de 30 dias.

3.2 A quantidade de cada tipo de feijão (preto ou carioca) será de acordo com a preferência de consumo dos alunos, que tem uma média de 60% carioca e 40% preto.

4 PREÇO E VALOR DO CONTRATO

4.1 O CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato.

4.2 O valor total do contrato é de R\$ XXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO).

4.3 No preço pactuado estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto do



contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.

5 RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao (à) servidor (a) ou comissão designados, conforme o item 5.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos art. 73 e 74 do Decreto Estadual nº 4.993/2016.

5.2 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por Portaria da Contratante.

5.3 As partes designarão prepostos credenciados para coordenar e acompanhar as atividades, ações e resoluções de assuntos de sua responsabilidade, referente a execução deste Contrato, observadas as seguintes condições e formalidades mínimas:

a) Os prepostos credenciados poderão realizar esclarecimentos, complementações e solucionar divergências, desde que não alterem este Contrato, em reuniões documentadas em atas e assinadas pelos credenciados.

b) Todas as comunicações sobre a execução deste contrato serão formalizadas por escrito e dirigidas ao preposto credenciado da outra parte, ressalvados os entendimentos verbais, determinados pela urgência dos trabalhos, que serão, logo após, reduzidos a termo.

5.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

6 PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO

6.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no armazém central – CODAPAR, localizado à Avenida Ayrton Senna da Silva nº 2094 – Pinhais – PR - 83320-970 Fone/Fax: (41) 3667-4080 3667-1871, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Manual Técnico.

6.2 O recebimento provisório será feito no local de entrega, de acordo com os critérios contidos no Termo de Referência.

6.3 O recebimento definitivo, caso o produto tenha sido coletado para controle de qualidade, será feito após aprovação do produto pelo controle de qualidade, comprovado por meio de relatório de ensaio conclusivo, no prazo máximo de 30 dias a contar da data de entrega, consignando eventuais intercorrências. Caso não tenha sido coletado para análises laboratoriais, será recebido definitivamente após aprovação pela inspeção de recebimento, comprovado por meio de relatório de ensaio conclusivo, no prazo máximo de 30 dias a contar da data de entrega,

6.4 O Contratante devolverá os itens ou unidades que não forem aceitos em razão de defeitos ou que não estiverem de acordo com a proposta ou com o edital, tendo o CONTRATADO o prazo de até 10 (dez) dias para realizar a substituição.

7 FONTE DE RECURSOS

7.1 A despesa correrá por conta da dotação orçamentária 4103.12368064.461 – merenda escolar, rubrica 3390 3200, sub elemento 3201, fonte de recurso 116 – recurso federal.

8 VIGÊNCIA



8.1 O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Estadual nº 15.608/2007 e Lei Federal nº 8.666/1993.

8 PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO

O padrão de qualidade e a rotulagem deve seguir o contido na especificação técnica detalhada no Manual de Especificação Técnica do Edital de Chamada Pública nº 001/2019 – Fundepar e legislação sanitária vigente.

9 TRANSPORTE

10.1 Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto.

10.2 Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo e limpo do veículo, sem substâncias estranhas que possam contaminá-los.

10.3 A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto.

10.4 Quando a natureza do alimento assim exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação.

10.5 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

10 PAGAMENTO

11.1 Os pagamentos serão feitos no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido pelo Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços (GMS), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, o INSS e a negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência, e em caso de realização de coleta de produto para controle de qualidade, o pagamento será feito no prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de recebimento definitivo ou data de emissão de relatório de ensaios aprovando o produto.

11.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.3 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo regulamento.

11.4 É obrigatório constar no campo “dados complementares” da nota fiscal o termo “Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE”.

11.5 O pagamento do valor do objeto contratado será efetuado somente mediante apresentação de nota fiscal de venda, através de depósito bancário pela contratante, mensalmente, em até 30 (trinta) dias da data de recebimento definitivo ou data de emissão de relatório de ensaios aprovando o produto.



11.6 É obrigação da CONTRATADA manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública, inclusive de apresentar ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento os documentos necessários.

11.8 A CONTRATADA deverá manter relação atualizada dos seus cooperados/associados participantes do programa e respectivos valores de pagamento, para fins de fiscalização.

11.9 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

12.1 As partes obrigam-se a adotar todas as providências para a fiel execução deste contrato.

12.2 A CONTRATADA obriga-se especialmente a:

12.2.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e/ou nota fiscal.

12.2.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990).

12.2.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos.

12.2.4 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

12.2.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

12.2.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.2.7 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

12.2.8 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP



PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

12.2.9 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

12.2.10 Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

12.3 O CONTRATANTE obriga-se a:

12.3.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

12.3.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

12.3.3 Verificar a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

12.3.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

12.3.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados.

12.3.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no edital e seus anexos.

12.3.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.

12.3.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

13 PENALIDADES

13.1 O contratado que incorra em infrações, sujeita-se às seguintes sanções administrativas:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para participar de Chamada Pública ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

e) Impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

13.2 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, “d” e “e” do item anterior poderão ser aplicadas ao adjudicatário e ao contratado, cumulativamente com a multa.

13.3 Advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de Chamada Pública e de contratação.

13.4 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 1% (um por cento) sobre o valor total do lote no qual participou, será aplicada a quem:

a) Retardar ou impedir o andamento do procedimento licitatório;



b) Não mantiver sua proposta;

c) Apresentar declaração falsa;

d) Deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

13.5 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

a) Apresentar documento falso;

b) De forma injustificada, deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;

c) Foi advertido e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s).

13.6 Multa de mora diária de até 0,3% (zero vírgula três por cento), calculada sobre o valor global do contrato, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega do objeto contratual; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia será cabível a multa compensatória prevista no item 13.7.

13.7 A multa, de 10% (dez por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, será aplicada no caso de inexecução total ou parcial do contrato.

13.8 A suspensão temporária de participação de Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada ao licitante que:

a) Abandonar a execução do contrato;

b) Incorrer em inexecução contratual.

A declaração de inidoneidade para participar de Chamada Pública ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada a quem:

a) Fizer declaração falsa na fase de habilitação;

b) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;

c) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) Agir de má-fé na relação contratual, comprovada em procedimento específico;

e) Tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

f) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados, em especial, infrações à ordem econômica definidos na Lei Federal nº 12.529/2011;

g) Tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

13.9 O impedimento de participar de Chamada Pública e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicado a quem:

a) Recusar-se injustificadamente, após ser considerado adjudicatário, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital;

b) Deixar de entregar documentação exigida para o certame;

c) Apresentar documentação falsa;

d) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

e) Não mantiver a proposta;

f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;

g) Comportar-se de modo inidôneo, fora das hipóteses da cláusula 13.9;

h) Cometer fraude fiscal.

13.10 A autoridade máxima do órgão ou entidade é a autoridade competente para impor as



penalidades previstas no item 13.1, alíneas “c”, “d” e “e”.

13.11 Estendem-se os efeitos da penalidade de suspensão do direito de contratar com a Administração ou da declaração de inidoneidade:

- a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de participar de Chamada Pública com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;
- b) Às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no inciso anterior.

13.12 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

- a) Proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- b) Os danos resultantes da infração;
- c) Situação econômico-financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- d) Reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior; e
- e) Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

13.13 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual nº 15.608/2007, da Lei Federal n.º 10.520/2002 e da Lei Federal nº 8.666/1993.

13.14 Sem prejuízo das penalidades previstas nas cláusulas anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente Chamada Pública e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/2014.

13.15 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

13.16 Todas as penalidades descritas neste contrato somente serão efetivamente aplicadas após instauração de regular processo administrativo.

13.17 Após decisão definitiva proferida no processo administrativo, as multas aplicadas deverão ser recolhidas à conta do Contratante, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da notificação, sob pena de seu valor ser descontado da garantia do contrato ou do documento de cobrança, na ocasião do pagamento, podendo, ainda, ser exigida judicialmente.

14 CASOS DE RESCISÃO

14.1 O presente instrumento poderá ser rescindido:

- a) Por ato unilateral e escrito do Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII a XX do art. 129 da Lei Estadual n.º 15.608/2007;
- b) Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no respectivo procedimento administrativo, desde que haja conveniência para a Administração; ou
- c) Judicialmente, nos termos da legislação.

14.2 No caso de rescisão amigável, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

14.3 Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.



14.4 O Contratado, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de rescisão administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

15 ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

15.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas no art. 112 da Lei Estadual n.º 15.608/2007.

15.2 O Contratado está obrigado a aceitar acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

15.3 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da contratada com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15.4 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

16 DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e o projeto de venda final gerado após a classificação e habilitação.

16.2 Este contrato é regido pela Lei Estadual n.º 15.608/2007, e, subsidiariamente, pela Lei Federal n.º 8.666/1993 e demais leis estaduais e federais sobre contratos administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

16.3 A Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná.

16.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Curitiba, ____ de _____ de 20__.

CONTRATANTE

José Maria Ferreira
Diretor Presidente - Fundepar
Decreto nº 0095/2019

CONTRATADA

Assinatura do representante legal e carimbo

TESTEMUNHAS

1 _____

2 _____



ANEXO IX

RELAÇÃO DOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO

NRE	DDD	GERAL	ENDEREÇO/E-MAIL
AM Norte	41	3251-6505	Rua Nilo Peçanha, 557 – Bom Retiro
AM Sul	41	3277-7353	Rua Isaías Régis de Miranda, nº 3000
Apucarana	43	3420-1600	Rua Doutor Munhoz da rocha, 310
Assis Chateaubriand	44	3528-8300	Rua Sete de Setembro, 1153
Campo Mourão	44	3518-2750	Rua Brasil, 1959
Cascavel	45	3333-2800	Avenida Brasil, 2040
Cianorte	44	3637-8100	Rua Guararapes, 171
Cornélio Procópio	43	3520-5101	Avenida Minas Gerais, 435
Curitiba	41	3326-2470	Rua Inácio Lustosa, 700
Dois vizinhos	46	3581-5100	Avenida Rio Grande do Sul, 321
Foz do Iguaçu	45	3520-4000	Rua Quintino Bocaiuva, 429
Francisco Beltrão	46	3520-4900	Rua Maranhão, 631
Goioerê	44	3521-8650	Avenida Dezenove de Agosto, 642
Guarapuava	42	3621-7600	Rua Senador Pinheiro Machado, nº 2332
Ibaiti	43	3546-8100	Rua Nilo Sampaio, s/n
Irati	42	3421-2200	Rua Cel. Emilio Gomes, 111
Ivaiporã	43	3472-5700	Avenida Minas Gerais, 295
Jacarezinho	43	3511-4200	Alameda Padre Magno, 354
Laranjeiras do Sul	42	3635-8900	Rua Sete de Setembro, 2720
Loanda	44	3425-8100	Avenida Desembargador Munhoz de Melo, 1237
Londrina	43	3371-1300	Avenida Maringá, 290
Maringá	44	3218-7100	Avenida Carneiro Leão, 93



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

Paranaguá	41	3420-7200	Rua Baronesa do Serro Azul, 887
Paranavaí	44	3421-1900	Rua Marechal Cândido Rondon, 1596
Pato Branco	46	3220-5300	Avenida Brasil, 1171
Pitanga	42	3646-8300	Rua Duque de Caxias, 517
Ponta Grossa	42	3219-5400	Rua Cyro de Lima Garcia, s/nº
Telêmaco Borba	42	3271-3700	Avenida Paraná, 861
Toledo	45	3379-7200	Avenida Tiradentes, 1001
Umuarama	44	3621-8600	Avenida Presidente Castelo Branco, 3328
União da Vitória	42	3521-1800	Rua Professora Amazilia, 593
Wenceslau Braz	43	3513-1100	Rua Sete de Setembro, 39



ANEXO X

RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS JURISDICIONADOS AOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO

NRE	MUNICÍPIOS DE ABRANGÊNCIA
Apucarana	Apucarana, Araongas, Bom Sucesso, Borrazópolis, Califórnia, Cambira, Cruzmaltina, Faxinal, Jandaia do Sul, Kaloré, Marilândia do Sul, Marumbi, Mauá da Serra, Novo Itacolomi, Rio Bom, Sabáudia.
Área Metropolitana Norte	Adrianópolis, Almirante Tamandaré, Bocaiúva do Sul, Campina Grande do Sul, Campo Magro, Cerro Azul, Colombo, Doutor Ulysses, Itaperuçu, Pinhais, Piraquara, Quatro Barras, Rio Branco do Sul, Tunas do Paraná.
Área Metropolitana Sul	Agudos do Sul, Araucária, Balsa Nova, Campo do Tenente, Campo Largo, Contenda, Fazenda Rio Grande, Lapa, Mandirituba, Piên, Quitandinha, Rio Negro, São José dos Pinhais, Tijuca do Sul.
Assis Chateaubriand	Assis Chateaubriand, Brasilândia do Sul, Formosa do Oeste, Iracema do Oeste, Jesuítas, Nova Aurora, Tupãssi.
Campo Mourão	Altamira do Paraná, Araruna, Barbosa Ferraz, Campina da Lagoa, Campo Mourão, Corumbataí do Sul, Engenheiro Beltrão, Farol, Fênix, Iretama, Luiziânia, Mamborê, Nova Cantu, Peabiru, Quinta do Sol, Roncador.
Cascavel	Anahy, Boa Vista da Aparecida, Braganey, Cafelândia, Campo Bonito, Capitão Leônidas Marques, Cascavel, Catanduvas, Céu Azul, Corbélia, Guaraniaçu, Ibema, Iguatu, Lindoeste, Santa Lúcia, Santa Tereza do Oeste, Três Barras do Paraná, Vera Cruz do Oeste.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

Cianorte	Cianorte, Cidade Gaúcha, Guaporema, Indianópolis, Japurá, Jussara, Rondon, São Manoel do Paraná, São Tomé, Tapejara, Terra Boa, Tuneiras do Oeste.
Cornélio Procópio	Assaí, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procópio, Itambaracá, Jataizinho, Leópolis, Nova América da Colina, Nova Fátima, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Amélia, Santa Cecília do Pavão, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Sertaneja, Uraí.
Curitiba	Curitiba.
Dois Vizinhos	Boa Esperança do Iguaçu, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Salto do Lontra, São Jorge do Oeste.
Foz do Iguaçu	Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, Ramilândia, Santa Terezinha do Itaipu, São Miguel do Iguaçu, Serranópolis do Iguaçu.
Francisco Beltrão	Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Bom Jesus do Sul, Capanema, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis, Marmeleiro, Pérola do Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, Verê.
Goioerê	Boa Esperança, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Mariluz, Moreira Sales, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubitatã.
Guarapuava	Campina do Sul - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, Candói, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Pinhão, Reserva do Iguaçu, Turvo.
Ibaiti	Conselheiro Mairinck, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Japira, Pinhalão, Siqueira Campos, Tomazina.
Irati	Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Inácio Martins, Irati, Mallet, Prudentópolis, Rebouças, Rio Azul, Teixeira Soares.
Ivaiporã	Arapuã, Ariranha do Ivaí, Cândido de Abreu, Godoy Moreira, Grandes Rios, Ivaiporã, Jardim Alegre, Lidianópolis, Lunardelli, Manoel Ribas, Rio Branco do Ivaí, Rosário do Ivaí, São João do Ivaí, São Pedro do Ivaí.
Jacarezinho	Abatiá, Andirá, Barra do Jacaré, Cambará, Carlópolis, Jacarezinho, Joaquim Távora, Jundiá do Sul, Quatiguá, Ribeirão Claro, Ribeirão do



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

	Pinhal, Santo Antônio da Platina.
Laranjeiras do Sul	Cantagalo, Diamante do Sul, Espigão Alto do Iguaçu, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Virmond.
Loanda	Diamante do Norte, Itaúna do Sul, Loanda, Marilena, Nova Londrina, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica, São Pedro do Paraná.
Londrina	Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Cafeara, Cambé, Centenário do Sul, Florestópolis, Guaraci, Ibiporã, Jaguapitã, Londrina, Lupionópolis, Miraselva, Pitangueiras, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Rolândia, Sertanópolis, Tamarana.
Maringá	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Floraí, Floresta, Flórida, Iguaçu, Itambé, Ivatuba, Lobato, Mandaguaçu, Mandaguari, Marialva, Maringá, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Ourizona, Paiçandu, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santo Inácio, São Jorge do Ivaí, Sarandi.
Paranaguá	Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná.
Paranavaí	Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Guairacá, Inajá, Itaguajé, Jardim Olinda, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Esperança, Paraíso do Norte, Paranacity, Paranapoema, Paranavaí, Santa Inês, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, Tamboara, Terra Rica, Uniflor.
Pato Branco	Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Mangueirinha, Mariópolis, Palmas, Pato Branco, São João, Saudade do Iguaçu, Sulina, Vitorino.
Pitanga	Boa Ventura de São Roque, Laranjal, Mato Rico, Nova Tebas, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste.
Ponta Grossa	Carambeí, Castro, Imbituva, Ipiranga, Ivaí, Palmeira, Piraí do Sul, Ponta Grossa, Porto Amazonas, São João do Triunfo, Tibagi.
Telêmaco Borba	Curiúva, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Sapopema, Telêmaco Borba, Ventania.
Toledo	Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Guaíra, Marechal Cândido



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

	Rondon, Maripá, Mercedes, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Santa Helena, São José das Palmeiras, São Pedro do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo.
Umuarama	Alto Paraíso, Alto Piquiri, Altônia, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama, Xambê.
União da Vitória	Antônio Olinto, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, São Mateus do Sul, União da Vitória.
Wenceslau Braz	Arapoti, Jaguariaíva, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Sengés, Wenceslau Braz.



ANEXO XI

RELAÇÃO DE ESCOLAS INDÍGENAS

NRE	MUNICÍPIO	ESTABELECIMENTO
AM NORTE	Piraquara	Mbya Arandu
CORNÉLIO	Santa Amélia	Cacique Tudja Nhanderu
	São Jerônimo da Serra	Cacique Kofej
	São Jerônimo da Serra	Onofre Kanhgren
	São Jerônimo da Serra	Rael Vynhkag
CURITIBA	Curitiba	Comunidade Indígena Kakané Porã
FOZ IGUAÇU	Itaipulândia	Arandu Renda
	São Miguel do Iguaçu	Teko Nemoingo
GUARAPUAVA	Turvo	Arandu Pyahu
	Turvo	Cacique Trajano Mrej Tar
IBAITI	Tomazina	Yvy porã
IRATI	Inácio Martins	Arandu Miri
Ivaiporã	Cândido de Abreu	Sergio Krigrivaja Lucas
	Manoel Ribas	Cacique Gregório Kaekchot
JACAREZINHO	Abatia	Nimboeaty M Awa Tirope
Laranjeiras	Espigão Alto do Iguaçu	Valdomiro Tupã P. de Lima
	Laranjeiras do Sul	Ko Homu
	Nova Laranjeiras	Candoca Tanhprag Fidencio
	Nova Laranjeiras	Carlos A. C. Machado
	Nova Laranjeiras	Feg-Prag Fernandes
	Nova Laranjeiras	José Ner-Nor Bonifácio



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

	Nova Laranjeiras	Coronel Nestor da Silva
	Nova Laranjeiras	Rio das Cobras
Londrina	Tamarana	Benedito Rokag
	Londrina/Tamarana	João Kavagtan Vergílio
	Londrina/Tamarana	Roseno Vokrig Cardoso
Paranaguá	Guaraqueçaba	Kuaray Guata Porã
	Paranaguá	Pindoty
Pato Branco	Chopinzinho	Jykre Tag
	Chopinzinho	Vera Tupã
	Clevelândia	Nitotu
	Mangueirinha	Kokoj Ty Han Ja
	Palmas	Segso Tanh Sa
Telêmaco Borba	Ortigueira	Cacique Crispim Gy Mu
	Ortigueira	Cacique Nur-Fe
Toledo	Diamante do oeste	Araju Porã
	Diamante do oeste	Kuaa Mbo'e
	Guaíra	Mbyja Porã

RELAÇÃO DE ESCOLAS REMANESCENTES QUILOMBOLAS

NRE	MUNICÍPIO	ESTABELECIMENTO
AM NORTE	Adrianópolis	Diogo Ramos
PATO BRANCO	Palmas	Maria Joana Ferreira



ANEXO XII

ESCOLAS COM OFERTA EXCLUSIVA DE FEIJÃO CARIOCA

NUCLEO	MUNICIPIO	ESCOLA	Quantidade média por entrega
APUCARANA	APUCARANA	ALBERTO SANTOS DUMONT, C E-EF M PROFIS	120
APUCARANA	APUCARANA	APED -FERNANDO JOSE ACOSTA/APED MONS ARNALDO BELTRAME	26
APUCARANA	APUCARANA	APED-FABIO H DA SILVA/APED SEN MARCOS B FREIRE	12
APUCARANA	APUCARANA	APED-IDALICE M PRATES/APED MATEUS LEME	12
APUCARANA	APUCARANA	APED-JOAO ANTONIO B CORTES/APED PAPA JOÃO XXIII	12
APUCARANA	APUCARANA	APED-WILSON DE AZEVEDO/APED PE ANTONIO VIEIRA	12
APUCARANA	APUCARANA	CARLOS MASSARETTO, C E PREF-EF M	96
APUCARANA	APUCARANA	CEEBJA PROFA LINDA E A MIYADI-EF M	29
APUCARANA	APUCARANA	FRANCISCO A SOUSA, E E PROF-EF	70
APUCARANA	APUCARANA	GODOMA B DE OLIVEIRA C E C PROF-EF M	96
APUCARANA	APUCARANA	HEITOR C A FURTADO, C E-EF M PROFIS	91
APUCARANA	APUCARANA	IZIDORO L CERAVOLO,C E PROF-EF M PROFIS	211
APUCARANA	APUCARANA	JOSE CANALE, C E PE-EF M	120
APUCARANA	APUCARANA	JOSE DE ANCHIETA, C E PE-EF M PROFIS	96
APUCARANA	APUCARANA	LUIZ J DOS SANTOS, C E C CEL-EF M	103
APUCARANA	APUCARANA	NILO CAIRO, C E-EF M N	216
APUCARANA	APUCARANA	OSMAR GUARACY FREIRE, C E-EF M P	106
APUCARANA	APUCARANA	POLIVALENTE DE APUCARANA,C E-EF M	72
APUCARANA	APUCARANA	SAO BARTOLOMEU, C E-EF M	60
APUCARANA	APUCARANA	TADASHI ENOMOTO, C E-EF M	120
APUCARANA	APUCARANA	VALE DO SABER, C E-EF M	84
APUCARANA	ARAPONGAS	ANESIO A DE AZEVEDO, C E PROF-EF M	94
APUCARANA	ARAPONGAS	ANTONIO G NOVAES, C E-EF M PROFIS	132
APUCARANA	ARAPONGAS	ANTONIO RACANELLO SAMPAIO, C E-EF M	96
APUCARANA	ARAPONGAS	CARAVELAS,C E MARQUES DE - E F M	103
APUCARANA	ARAPONGAS	EMILIO DE MENEZES, C E-EF M N PROFIS	144
APUCARANA	ARAPONGAS	FRANCISCO F BASTOS, C E-EF M	60
APUCARANA	ARAPONGAS	GRACIANO DROESSLER, E E C FREI-EF	36
APUCARANA	ARAPONGAS	IVANILDE DE NORONHA, C E-EF M	132
APUCARANA	ARAPONGAS	JULIA WANDERLEY, E E PROFA-EF	142
APUCARANA	ARAPONGAS	JULIO JUNQUEIRA, C E C DR-EF M	48
APUCARANA	ARAPONGAS	NADIR M MONTANHA, C E PROFA-EF M	178
APUCARANA	ARAPONGAS	REGINA C A DOS S DOMIT, C E PROF-EF M	98
APUCARANA	ARAPONGAS	UNIDADE POLO, C E-EF M	226
APUCARANA	ARAPONGAS	WALFREDO S CORREA, C E-EF M	96
APUCARANA	BOM SUCESSO	JOAO PAULO I, C E-EF M	144
APUCARANA	BORRAZOPOLIS	HUMBERTO DE A C BRANCO, E E-EF	96
APUCARANA	BORRAZOPOLIS	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	108
APUCARANA	CALIFORNIA	TALITA BRESOLIN, C E-EF M	216
APUCARANA	CAMBIRA	CESAR LATTES, C E-EF M	77
APUCARANA	CAMBIRA	ROSA D CALSAVARA, C E-EF M	115
APUCARANA	CRUZMALTINA	GUALTER FARIAS NEGRAO, C E C PE-E F M	72
APUCARANA	FAXINAL	ERICO VERISSIMO, C E-EF M N PROFIS	276
APUCARANA	FAXINAL	FERNANDO SONTAG, C E C-EF M	58
APUCARANA	FAXINAL	MARIA M JAROSKIEVICZ, C E PROFA-EF M	101
APUCARANA	FAXINAL	OLAVO BILAC, C E-EF M	89
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	CARLOS DE CAMPOS, E E-EF	77
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	CEEBJA CECILIA MEIRELES-EF M N	108
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	HUMBERTO DE A C BRANCO, E E C-EF	38
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	JANDAIA DO SUL, C E-EF M PROFIS	108
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	UNIDADE POLO, C E-EF M	74
APUCARANA	KALORE	ABRAHAM LINCOLN, C E-EF M	118
APUCARANA	KALORE	ALVORADA DA INFANCIA, C E C-EF M	29
APUCARANA	MARILANDIA DO SUL	ANGELO CASAGRANDE, C E PE-EF M N	148
APUCARANA	MARILANDIA DO SUL	TANCREDO NEVES, C E C-EF M	53
APUCARANA	MARUMBI	MARUMBI, C E-EF M N	187
APUCARANA	MAUA DA SERRA	JOAO PLATH, C E-EF M N	168
APUCARANA	NOVO ITACOLOMI	TOME DE SOUZA, C E-EF M	98
APUCARANA	RIO BOM	REBOUCAS, C E DR-EF M	82
APUCARANA	SABAUDIA	HERMINIA R LUPION, C E-EF M	94
APUCARANA	SABAUDIA	SABAUDIA, C E-EF M	114
AREA METROP.NORTE	ADRIANOPOLIS	DIOGO RAMOS, C E QUILOMBOLA-EF M	8
AREA METROP.NORTE	ADRIANOPOLIS	PORTO NOVO, C E C-EF M	96
AREA METROP.NORTE	ADRIANOPOLIS	SANTA BARBARA, C E-EF M N	121
AREA METROP.NORTE	ADRIANOPOLIS	SELBMANN, C E C ENS FUND E MED	43



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	AMBROSIO BINI, C E-EF M	186
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	CEEBJA AYRTON SENNA DA SILVA-E F M	108
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	CENTRO EST EDUC PROFIS THEODORO DE BONA	84
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	EDIMAR WRIGHT, C E PROF-EM N	236
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	JACI REAL P DE OLIVEIRA C E PROFA-E F M	170
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	JARDIM PARAISO, C E-EF M	77
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	ROSA F JOHNSON, E E PROFA-EF	144
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	TANCREDO NEVES, C E-EF M	173
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	VILA AJAMBI, C E DE-EF M	174
AREA METROP.NORTE	CAMPINA GRANDE DO SUL	TERRA BOA, C E C-EF M	246
AREA METROP.NORTE	CAMPINA GRANDE DO SUL	TIMBU VELHO, C E-EF M	180
AREA METROP.NORTE	CAMPO MAGRO	CAMPO MAGRO, C E-EF M	155
AREA METROP.NORTE	CAMPO MAGRO	JARDIM BOA VISTA, C E-EF M	205
AREA METROP.NORTE	CERRO AZUL	AUGUSTO A DA PAIXAO, C E C-EF M	91
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	COLOMBO, C E-EF M	56
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	JOAO GUENO, C E-EF M	115
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	JULIA CAVASSIN, C E-EF M	178
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	LUIZ SEBASTIAO BALDO, C E-EF M	353
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	PLINIO A M TOURINHO, C E PROF-EF M	263
AREA METROP.NORTE	DOUTOR ULYSSES	SALTO GRANDE DO TURVO, C E C-EF M	130
AREA METROP.NORTE	DOUTOR ULYSSES	TANCREDO DE A NEVES, C E-EF M	102
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	AMYNTAS DE BARROS, C E-EF M PROFIS	269
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	ARNALDO F BUSATO,C E DEP-EF M N PROFIS	566
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	CEEBJA ZILDA ARNS NEUMANN-EFM	223
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	HUMBERTO A CASTELO BRANCO,C E-EF M PROFI	376
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	LEOCADIA B RAMOS, C E-EF M PROFIS	68
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	LUARLINDO DOS REIS BORGES, E E-EF	83
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	MATHIAS JACOMEL, C E-EF M	267
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	OSCAR J D P E SILVA, C E-EF M	226
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	PAULO FREIRE, C E PROF-EF M	171
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	SPRENGER, C E TEN-EF M	290
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	WALDE ROSI GALVAO, C E-EF M	155
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	CEEBJA DR MARIO FARACO-EF M	441
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	IEDO NESPOLO, C E PROF-EF M	24
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	IVANETE M DE SOUZA, C E-EF M	336
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	JOAO BATISTA VERA, C E-EF M	84
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	PLANTA DEODORO, E E-EF	81
AREA METROP.NORTE	QUATRO BARRAS	ELIAS ABRAHAO, C E-EF M	168
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	CECILIA MEIRELES, C E-EF M	95
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	MARILZE DA LUZ BRAND, C E PROFA-EF M	264
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	88
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	ROCHA POMBO, E E-EF	71
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	1 CENTENARIO, C E-EF M	156
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	ALBINA NOVAK MUGINOSKI, C E PROFA-EF M	132
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	AUGUSTO VANIN, C E-EF M	96
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	CASEMIRO KARMAN, C E-E F M	120
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	CLOTARIO PORTUGAL, C E DES-EF M	144
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	DJALMA MARINHO, C E-EF M	252
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	EDITHE, C E PROFA-EF M	156
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	FRANCISCO BELINOVSKI, C E PE-EF M	60
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	GERALDINA DA MOTA, E E PROFA-EF	108
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	JOSE RIBAS VIDAL, E E-EF	60
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	JULIO NERONE, C E-EF M	134
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	LENIRO R BITTENCOURT, E E DR-EF	60
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	MACEDO SOARES, C E-EF M	120
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	OTALIPIO P DE ANDRADE, C E-EF M	144
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	PEDRO II, C E D-EF M	84
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	SAGRADA FAMILIA, C E-EF M N P	180
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	SAO PEDRO E SAO PAULO, C E-EF M	72
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	SEBASTIAO CARDOSO LEAL, C E-EF M	36
AREA METROP.SUL	CONTENDA	FRANCISCO CORDEIRO, E E VER DR-EF	48
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	ANDERSON RANGEL, C E PROF-EF M	96
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	CUNHA PEREIRA, C E DES-EF M	132
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	JOAO HOINATZ DE ANDRADE, E E PROF-EF	60
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	JORGE ANDRIGUETTO, C E DES-EF M PROFIS N	192
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	LIRIA MICHELETO NICHELE, C E-EF M	144
AREA METROP.SUL	LAPA	CENTRO EST EDUC PROFIS AGRIC DA LAPA	360
AREA METROP.SUL	MANDIRITUBA	CEEBJA MANDIRITUBA-EF M	36
AREA METROP.SUL	MANDIRITUBA	JOAO A DE CAMARGO, C E-EF M	156
AREA METROP.SUL	MANDIRITUBA	JOAQUIM DE O FRANCO, C E-EF M	108
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	AFONSO PENA, C E-EF M	84
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	AMBROSIA SABATOVICH, C E C IR-EF M	84
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	ANGELINA A C DO PRADO, C E-EF M	156
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	ANITA CANET, C E-EF M	192
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	ANTONIO VIEIRA, C E PE-EF M	108
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	BARRO PRETO, C E-EF M	72
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	CEEBJA SAO JOSE DOS PINHAIS-EF M	108



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrio e Alimentao



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	CHICO MENDES, C E-EF M	228
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	COLONIA MALHADA, C E C-EF M	120
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	COLONIA MURICI, C E DA-EF M	84
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	COSTA VIANA, C E-EF M PROFIS N	144
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	GODOFREDO MACHADO, E E-EF	72
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	GUATUPE, C E-EF M	120
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	HERBERT DE SOUZA, C E-EF M	84
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	IPE, C E -EF M	144
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	MARIA VIDAL NOVAES, E E-EF	96
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	NOSSA SRA DOS MILAGRES, E E-EF	48
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	SAO CRISTOVAO, C E-EF M E PROF	144
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	TIRADENTES, C E-EF M	168
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	ZILDA ARNS NEUMANN, C E DRA-EF M	180
AREA METROP.SUL	TIJUCAS DO SUL	FRANCISCO M DE L CAMARGO,C E C PROF-EF M	180
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	ANCHIETA, C E PE-EF M	94
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	APED MUNICIPIO DE ASSIS CHATEAUBRIAND (2)	15
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	BRAGANTINA, C E-EF M	36
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	CARLOS DRUMMOND ANDRADE, C E-EF M	65
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	CEEBJA DE ASSIS CHATEAUBRIAND-EF M	192
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	CHATEAUBRIANDENSE, C E-EM N PROFIS	180
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	GETULIO VARGAS, C E C-EF M	8
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	GUIMARAES ROSA, E E-EF	154
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	ISABEL, C E C PRINC-EF M	53
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	JOAO PAULO II, C E C PAPA-EF M	48
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E E-EF	26
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	TANCREDO NEVES, C E C DR-EF M	20
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	TEOTONIO VILELA, C E SEN-EF M PROFIS	129
ASSIS CHATEAUBRIAN	ASSIS CHATEAUBRIAND	VINICIUS DE MORAIS, C E C-EF M	36
ASSIS CHATEAUBRIAN	BRASILANDIA DO SUL	RUI BARBOSA, C E-EF M	110
ASSIS CHATEAUBRIAN	FORMOSA DO OESTE	ANTONIO F F DA COSTA, E E-EF	74
ASSIS CHATEAUBRIAN	FORMOSA DO OESTE	BIRIGUI, E E C-EF	3
ASSIS CHATEAUBRIAN	FORMOSA DO OESTE	IRENE G RICKLER, E E C -EF	6
ASSIS CHATEAUBRIAN	FORMOSA DO OESTE	MACHADO DE ASSIS, E E C-EF	4
ASSIS CHATEAUBRIAN	FORMOSA DO OESTE	RUI BARBOSA, C E-EM PR	72
ASSIS CHATEAUBRIAN	IRACEMA DO OESTE	GETULIO VARGAS, C E-EF M	82
ASSIS CHATEAUBRIAN	JESUITAS	RIO BRANCO, C E C BAR DO-EF M	32
ASSIS CHATEAUBRIAN	NOVA AURORA	JORGE NACLI, E E-EF	115
ASSIS CHATEAUBRIAN	NOVA AURORA	MACHADO DE ASSIS, C E-EF M PROFIS	105
ASSIS CHATEAUBRIAN	NOVA AURORA	PEDRO V P DE SOUZA, C E C-EF M	15
ASSIS CHATEAUBRIAN	NOVA AURORA	WENCESLAU BRAS, C E C -EFM	24
ASSIS CHATEAUBRIAN	TUPASSI	DISTRITO DE BRASILIANA, E E C DO -EF	19
ASSIS CHATEAUBRIAN	TUPASSI	HEITOR C DE A FURTADO, C E C -EFM	48
ASSIS CHATEAUBRIAN	TUPASSI	VINICIUS DE MORAES, C E-EF M	71
CAMPO MOURAO	ALTAMIRA DO PARANA	ALTAMIRA DO PARANA, C E-EF M	120
CAMPO MOURAO	ARARUNA	29 DE NOVEMBRO, C E-EF M	156
CAMPO MOURAO	ARARUNA	ISABEL, C E PRINC-EM	96
CAMPO MOURAO	ARARUNA	JOANA DARC, C E C-EF M	31
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	BOURBONIA, C E DO C DE-EF M	60
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	LUZIA GARCIA VILLAR, C E-EF M	156
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	OURILANDIA, C E C DE -EF M	36
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	PARAISO DO SUL, E E C DE-EF	12
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	ALBERTO SANTOS DUMONT, C E-EF M PROFIS	144
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	BELA VISTA PIQUIRI, E E DO EC-EF	24
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	BENTO M DA R NETO, E E DO EC-EF	48
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	CAMPINA DA LAGOA, C E-EF M PROFIS N	216
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	EMANUEL, CEEBJA-EF M	36
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	SALLES DE OLIVEIRA, C E DO EC-EF M	60
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	ANTONIO T OLIVEIRA,C E PREF-EF M	144
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	BOSCO, C E D-EF M PROFIS	96
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO, C E DE-EF M PROFIS N	192
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	CEEBJA CAMPO MOURAO-EF M	48
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	DARCY JOSE COSTA, C E PROF-EF M	156
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	IVONE S CASTANHARO, C E PROF-EF M	180
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	JAELSON BIACIO, C E DO EC PROF-EF M	36
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	NOVO HORIZONTE, C E-EF M	60
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	OSVALDO CRUZ, C E DR-EF M	84
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	RONDON, C E MAL-EF M PROFIS	180
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	UNIDADE POLO, C E-EF M	108
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	VINICIUS DE MORAES, C E-EF M	132
CAMPO MOURAO	CORUMBATAI DO SUL	CORUMBATAI DO SUL, C E-EF M	120
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	ARTHUR RAMOS, E E-EF	144
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	CEEBJA ELIAS ABRAHAO-EF M	60
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	GABRIEL SEG SCIPIONE, C E DO C-EF M	84
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	GETULIO VARGAS, E E DO C-EF	48
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	MANOEL RIBAS, E E DO C-EF	13
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	VILA CASTELO BRANCO, E E-EF	48
CAMPO MOURAO	FAROL	CULTURA UNIVERSAL, C E-EF M	120



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrio e Alimentao



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

CAMPO MOURAO	FENIX	SANTO INACIO DE LOYOLA, C E-EF M N	120
CAMPO MOURAO	IRETAMA	ANIBAL KHURY, C E-EF M	156
CAMPO MOURAO	IRETAMA	JOSE SARMENTO FILHO, C E-EF N	216
CAMPO MOURAO	IRETAMA	MARILU, E E C DE-EF	24
CAMPO MOURAO	IRETAMA	NAPOLEAO B SOBRINHO, C E-EF M	144
CAMPO MOURAO	LUIZIANA	ADAUCTO S ROCHA, C E-EF M	132
CAMPO MOURAO	MAMBORE	RUI BARBOSA, E E-EF	108
CAMPO MOURAO	MAMBORE	SAO LUIZ GONZAGA, C E C-EF M	72
CAMPO MOURAO	NOVA CANTU	JOAO F COSTA, C E PROF-EF M	84
CAMPO MOURAO	NOVA CANTU	RUI BARBOSA, C E C-EF M	60
CAMPO MOURAO	NOVA CANTU	SANTO REI, C E C-EF M	48
CAMPO MOURAO	PEABIRU	14 DE DEZEMBRO, C E-EF M	156
CAMPO MOURAO	PEABIRU	OLAVO BILAC, C E-E F M N	228
CAMPO MOURAO	QUINTA DO SOL	SAO JUDAS TADEU, C E-EF M	108
CAMPO MOURAO	RONCADOR	CARNEIRO, C E GAL-EF M PROFIS	168
CAMPO MOURAO	RONCADOR	PALMITAL DO 43, E E C-EF	17
CASCAVEL	ANAHY	JOSE BONIFACIO, C E-EF M	120
CASCAVEL	BOA VISTA DA APARECIDA	CASA FAMILIAR RURAL DE BOA VISTA DA APARECIDA	7
CASCAVEL	BRAGANEY	JOSE DE ALENCAR, C E C -E F M N	150
CASCAVEL	BRAGANEY	LONGUINOPOLIS, C E C-EF M	48
CASCAVEL	CAFELANDIA	ALBERTO S DUMONT, C E-EF M N	264
CASCAVEL	CASCAVEL	APRENDENDO C/A TERRA E A VIDA, C E C-EFM	42
CASCAVEL	CASCAVEL	BRASMADEIRA, C E-EF M	216
CASCAVEL	CASCAVEL	CARMELO PERRONE, C E PE-EF M PROFIS	226
CASCAVEL	CASCAVEL	CATARATAS, C E-EF M	134
CASCAVEL	CASCAVEL	CEEBJA PROFA JOAQUINA M BRANCO-EF M	168
CASCAVEL	CASCAVEL	CENTRO EST EDUC PROFIS PEDRO B NETO	140
CASCAVEL	CASCAVEL	COSTA E SILVA, C E PRES-EF M	80
CASCAVEL	CASCAVEL	ELEODORO E PEREIRA, C E-EF M PROFIS	204
CASCAVEL	CASCAVEL	FRANCISCO L DA SILVA, C E PROF-EF M PROF	288
CASCAVEL	CASCAVEL	HORACIO R DOS REIS, C E-EF M	175
CASCAVEL	CASCAVEL	HUMBERTO A C BRANCO, C E MAL-EF M	83
CASCAVEL	CASCAVEL	IEDA BAGGIO MAYER, C E-EF M	132
CASCAVEL	CASCAVEL	ITAGIBA FORTUNATO, C E-EF M	168
CASCAVEL	CASCAVEL	JANGADA DA TABORDA, E E DO C-EF	12
CASCAVEL	CASCAVEL	JARDIM CLARITO, C E-EF M	192
CASCAVEL	CASCAVEL	JARDIM CONSOLATA, C E-EF M	132
CASCAVEL	CASCAVEL	JARDIM INTERLAGOS, C E-EF M	312
CASCAVEL	CASCAVEL	JARDIM SANTA CRUZ, C E-EF M	121
CASCAVEL	CASCAVEL	JARDIM STA FELICIDADE, C E DE-EF M	156
CASCAVEL	CASCAVEL	JOSE A B ORSO, C E-EF M	163
CASCAVEL	CASCAVEL	JULIA WANDERLEY, C E PROF-EF M	108
CASCAVEL	CASCAVEL	JUVINOPOLIS, C E C DE-EF M	67
CASCAVEL	CASCAVEL	MARCOS C SCHUSTER, C E-EF M	154
CASCAVEL	CASCAVEL	MARILIS F PIROTELLI, C E-EF M	216
CASCAVEL	CASCAVEL	MARIO QUINTANA, C E-EF M	120
CASCAVEL	CASCAVEL	OLINDA T DE CARVALHO, C E-EF M	85
CASCAVEL	CASCAVEL	PACAEMBU, C E-EF M	96
CASCAVEL	CASCAVEL	PEDRO CANISIO HENZ, C E PE-EF M	120
CASCAVEL	CASCAVEL	REASSENTAMENTO SAO FCO, C E C DO-EF M	26
CASCAVEL	CASCAVEL	RIO DO SALTO, C E C DE-EF M	90
CASCAVEL	CASCAVEL	SANTOS DUMONT, C E-EF M	60
CASCAVEL	CASCAVEL	SAO CRISTOVAO, C E-EF M	132
CASCAVEL	CASCAVEL	WILSON JOFFRE, C E-EF M N PROFIS	139
CASCAVEL	CASCAVEL	XIV DE NOVEMBRO, C E -EF M	69
CASCAVEL	CATANDUVAS	DILMA K ANGELICO, E E PROFA-EF	84
CASCAVEL	CEU AZUL	BOA VISTA, E E DE-EF	26
CASCAVEL	CEU AZUL	MONTEIRO LOBATO, C E E F M P	96
CASCAVEL	CEU AZUL	NOVA UNIAO, C E C-EF M	31
CASCAVEL	CORBELIA	AMANCIO MORO, C E-EF M N PROFIS	165
CASCAVEL	CORBELIA	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	51
CASCAVEL	CORBELIA	SAO FCO DE ASSIS, E E C-EF	35
CASCAVEL	GUARANIACU	OTAVIO FOLDA, C E C-EF M	22
CASCAVEL	GUARANIACU	PLANALTINA, E E C - EF	26
CASCAVEL	IGUATU	CARLOS GOMES, C E C -E F M	84
CASCAVEL	TRES BARRAS DO PARANA	CASA FAMILIAR RURAL DE TRES BARRAS DO PARANA	24
CASCAVEL	VERA CRUZ DO OESTE	PARANAGUA, C E MQ DE-EF M PROFIS	107
CASCAVEL	VERA CRUZ DO OESTE	VITAL BRASIL, C E-EF M N	131
CIANORTE	CIANORTE	BOSCO, C E D-EF M	144
CIANORTE	CIANORTE	CAIO MARIO MOREIRA, C E PROF-EF M	144
CIANORTE	CIANORTE	CEEBJA SAADA MITRE ABOU NABHAN-EF M	480
CIANORTE	CIANORTE	CENTRO EST DE EDUC PROFIS CIANORTE	24
CIANORTE	CIANORTE	CIANORTE, C E-EF M N PROFIS	480
CIANORTE	CIANORTE	IGLEA GROLLMANN, C E-EF M	120
CIANORTE	CIANORTE	ITACELINA BITTENCOURT, C E-EF M	204
CIANORTE	CIANORTE	IZABEL, E E PRINC-EF	132
CIANORTE	CIANORTE	JOSE GUIMARAES, C E-EF M	120



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrio e Alimentao



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

CIANORTE	CIANORTE	PRIMO MANFRINATO, C E-EF M	180
CIANORTE	CIANORTE	SAO LOURENCO, C E DO C-EF M	60
CIANORTE	CIANORTE	VIDIGAL, C E DE-EF M	24
CIANORTE	CIDADE GAUCHA	COSTA E SILVA, C E MAL-EF M	168
CIANORTE	GUAPOREMA	ARNALDO BUSATO, C E-EF M	48
CIANORTE	INDIANOPOLIS	FELISBERTO N GONCALVES, C E-EF M	120
CIANORTE	JPURA	EMILIO DE MENEZES, C E-EF M	96
CIANORTE	JPURA	RUI BARBOSA, C E-EF M	168
CIANORTE	JUSSARA	MORAES DE BARROS, C E SEN-EF M	216
CIANORTE	RONDON	BARROSO, C E ALM-EF M	187
CIANORTE	RONDON	CASTRO ALVES, C E-EF M	204
CIANORTE	SAO MANOEL DO PARANA	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	48
CIANORTE	SAO TOME	PEDRO FECCHIO, C E-EF M	120
CIANORTE	SAO TOME	SANTOS DUMONT, C E-EM N	72
CIANORTE	TAPEJARA	11 DE ABRIL, C E-EF M	312
CIANORTE	TAPEJARA	SANTANA DE TAPEJARA, C E-EM N	168
CIANORTE	TERRA BOA	CEEBJA VINICIUS DE MORAES-EF M	24
CIANORTE	TERRA BOA	HELENA KOLODY, C E-EM PROFIS	216
CIANORTE	TERRA BOA	LEO KOHLER, E E PROF-EF	192
CIANORTE	TERRA BOA	MANOEL A DA CUNHA, E E DO E C-EF	12
CIANORTE	TUNEIRAS DO OESTE	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	240
CIANORTE	TUNEIRAS DO OESTE	CUARAITAVA, E E C DE-EF	24
CIANORTE	TUNEIRAS DO OESTE	MACHADO DE ASSIS, C E DO C-EF M	72
CIANORTE	TUNEIRAS DO OESTE	TAMANDARE, C E C ALM-EF M	60
CORNELIO PROCOPIO	ASSAI	CARRAO, C E CONS-EF M PROFIS	168
CORNELIO PROCOPIO	ASSAI	CENTRO EST ED PROF PF MARIA L C BOMTEMPO	67
CORNELIO PROCOPIO	ASSAI	WALERIAN WROSZ, E E C PROF-EF	48
CORNELIO PROCOPIO	BANDEIRANTES	BAIRRO BELA VISTA, C E DO-E F M	91
CORNELIO PROCOPIO	BANDEIRANTES	CECILIA MEIRELES, E E-EF	103
CORNELIO PROCOPIO	BANDEIRANTES	CENTRO EST EDUC PROFIS OZORIO G NOGUEIRA	24
CORNELIO PROCOPIO	BANDEIRANTES	CYRIACO RUSSO, C E-EM N	127
CORNELIO PROCOPIO	BANDEIRANTES	HUBERTO TEIXEIRA RIBEIRO, C E-EF M	120
CORNELIO PROCOPIO	BANDEIRANTES	JUVENAL MESQUITA, C E-EF M	96
CORNELIO PROCOPIO	BANDEIRANTES	LOURENCO ORMENEZZE, E E DO C-EF	18
CORNELIO PROCOPIO	BANDEIRANTES	MAILON MEDEIROS, C E PROF-EF M PROFIS	240
CORNELIO PROCOPIO	BANDEIRANTES	NOBREGA DA CUNHA, C E-EF M	187
CORNELIO PROCOPIO	BANDEIRANTES	NOSSA SRA DA CANDELARIA, C E DO C-EF M	36
CORNELIO PROCOPIO	CONGONHINHAS	AIDES N DA SILVA, C E PROF-EF M N	154
CORNELIO PROCOPIO	CONGONHINHAS	JOSE D DA COSTA, C E-EF M	72
CORNELIO PROCOPIO	CONGONHINHAS	PATRIMONIO SANTA MARIA, C E C-EF M	43
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	ANDRE SEUGLING, C E-EF M PROFIS	144
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	CASTRO ALVES, C E-EF M PROFIS	216
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	CEEBJA CORNELIO PROCOPIO-EF M	120
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	CRISTO REI, C E-NORMAL	120
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	DULCE DE S CARVALHO, C E-EF M	72
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	JOAO CARLOS DE FARIA, E E MAJ-EF	84
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	MANUEL DA NOBREGA, E E PE-EF	24
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	204
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	POL MILITAR, C DA-EF M	102
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	VANDYR DE ALMEIDA, C E-EF M	84
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	ZULMIRA MARCHESI SILVA, C E-EF M	144
CORNELIO PROCOPIO	ITAMBARACA	BAIRRO RAUL MARINHO, E E C DO-EF	16
CORNELIO PROCOPIO	ITAMBARACA	MARCILIO DIAS, C E-EF M N	180
CORNELIO PROCOPIO	ITAMBARACA	MIRAZINHA BRAGA, E E C-EF	24
CORNELIO PROCOPIO	JATAIZINHO	ADELIA A LOPES, E E PROFA-EF	156
CORNELIO PROCOPIO	JATAIZINHO	PEDRO V P DE SOUZA, C E PROF-EF M	108
CORNELIO PROCOPIO	LEOPOLIS	MARIA APARECIDA P BATISTA, E E C -EF	12
CORNELIO PROCOPIO	LEOPOLIS	MARIA J P SOUZA, C E-M	48
CORNELIO PROCOPIO	LEOPOLIS	MARIA PEREIRA, E E-EF	120
CORNELIO PROCOPIO	NOVA AMERICA DA COLINA	PAULO VI, C E PAPA-EF M	131
CORNELIO PROCOPIO	NOVA FATIMA	ADELAIDE GLASER ROSS, C E-EM	72
CORNELIO PROCOPIO	NOVA FATIMA	ALOYSIO DE BARROS TOSTES, E E DR-EF	158
CORNELIO PROCOPIO	NOVA SANTA BARBARA	ANTONIO C GOMES, C E-EF M	120
CORNELIO PROCOPIO	RANCHO ALEGRE	PAULINA PACIFICO BORSARI, C E-EF M N	110
CORNELIO PROCOPIO	SANTA AMELIA	CARLIRIO G DOS SANTOS, E E-EF	84
CORNELIO PROCOPIO	SANTA AMELIA	VINICIUS DE MORAIS, C E-EM	84
CORNELIO PROCOPIO	SANTA CECILIA DO PAVAO	JERONIMO F MARTINS, C E-EF M	106
CORNELIO PROCOPIO	SANTA MARIANA	ANTONIO PEREIRA LIMA, C E C DR-EF M	84
CORNELIO PROCOPIO	SANTA MARIANA	CARLOS AUGUSTO M NICHOLS, E E C-EF	55
CORNELIO PROCOPIO	SANTA MARIANA	JOAQUIM M M ASSIS, C E-EF M	204
CORNELIO PROCOPIO	SANTO ANTONIO DO PARAISO	FLORIANO LANDGRAF, C E-EF M	86
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DA SERRA	ALBINO O DE PROENCA, E E DO C-EF	17
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DA SERRA	JOAO XXIII, E E-EF	144
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DA SERRA	JOSE F DE MELLO, C E-EF M N	156
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DA SERRA	SAO JOAO DO PINHAL, C E C DE-EF M	84
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DA SERRA	SAO JORGE, C E C-EF M	127
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DA SERRA	VILA NOVA, E E DO C-EF	53



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrio e Alimentao



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

CORNELIO PROCOPIO	SAO SEBASTIAO DA AMOREIRA	JERONIMO ONUMA, C E PE-EM N	137
CORNELIO PROCOPIO	SAO SEBASTIAO DA AMOREIRA	JOAO TURIN, C E-EF P	173
CORNELIO PROCOPIO	SERTANEJA	AGMAR M SCARDAZZI, C E C PROFA-EF M	48
CORNELIO PROCOPIO	SERTANEJA	ANTONIO BITONTI, E E PROF-EF	120
CORNELIO PROCOPIO	SERTANEJA	CECILIA MEIRELES, C E-EM N	108
CORNELIO PROCOPIO	URAI	PAULO MOZART MACHADO, C E PROF-EF M	192
CORNELIO PROCOPIO	URAI	REGINA TOKANO, C E PROFA-EM	142
CORNELIO PROCOPIO	URAI	RUBENS L FILGUEIRAS, C E-EF M	60
CURITIBA	CURITIBA	ALGACYR M MAEDER, C E PROF-EF M	204
CURITIBA	CURITIBA	ARLINDO CARVALHO DE AMORIM, C E-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	ARTHUR R DE MACEDO, E E-EF	72
CURITIBA	CURITIBA	AVELINO ANTONIO VIEIRA, C E-EF M	144
CURITIBA	CURITIBA	BENEDICTO J CORDEIRO, C E-EF M N PROFIS	204
CURITIBA	CURITIBA	BOM PASTOR, C E-EF M	97
CURITIBA	CURITIBA	CAROLA, E E DONA-EF	120
CURITIBA	CURITIBA	CEEBJA CAMPO COMPRIDO-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	CENTRO EST EDUC PROFIS DE CURITIBA	192
CURITIBA	CURITIBA	CLETO, C E PROF-EF M	84
CURITIBA	CURITIBA	COLBACCHINI, E E PE-EF	108
CURITIBA	CURITIBA	DIRCE C DO AMARAL, C E PROFA-EF M PROFIS	108
CURITIBA	CURITIBA	DOMINGOS ZANLORENZI, C E-EF M PROFIS	168
CURITIBA	CURITIBA	DORACY CEZARINO, C E-E F M	108
CURITIBA	CURITIBA	EMILIANO PERNETA, C E-EF M	108
CURITIBA	CURITIBA	EURIDES BRANDAO, C E-EF M	204
CURITIBA	CURITIBA	GABRIELA MISTRAL, C E-EF M	72
CURITIBA	CURITIBA	GUILHERME A MARANHAO, C E DESEMB-EF M	132
CURITIBA	CURITIBA	GUILHERME PEREIRA NETO, C E-EF_M	144
CURITIBA	CURITIBA	HILDEGARD SONDAHL, C E PROFA-EF M	108
CURITIBA	CURITIBA	INST ED PR PROF ERASMO PILOTTO-EF M N	480
CURITIBA	CURITIBA	ISOLDA SCHMID, C E-EF M	144
CURITIBA	CURITIBA	JAYME CANET, C E-EF M	144
CURITIBA	CURITIBA	JOAO BETTEGA, C E-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	JOSE BUSNARDO, C E -EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	JULIO MESQUITA, C E PROF-EF M PROFIS	132
CURITIBA	CURITIBA	LEONCIO CORREIA, C E-EF M PROFIS	216
CURITIBA	CURITIBA	LUIZ CARLOS DE P E SOUZA, C E P-E F M	96
CURITIBA	CURITIBA	MANOEL A GUIMARAES, C E SEN-EF M	72
CURITIBA	CURITIBA	MARIA P MARTINS, E E-EF	60
CURITIBA	CURITIBA	MORADIAS MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	276
CURITIBA	CURITIBA	NARCISO MENDES, C E PROF-EF M	132
CURITIBA	CURITIBA	NATALIA REGINATO, C E-EF M PROFIS	84
CURITIBA	CURITIBA	NILO BRANDAO, C E PROF-EF M	156
CURITIBA	CURITIBA	NOSSA SRA DA SALETE, E E-EF	60
CURITIBA	CURITIBA	NOSSA SRA DE FATIMA, E E-EF	36
CURITIBA	CURITIBA	ORIONE, E E D-EF	72
CURITIBA	CURITIBA	PROTASIO DE CARVALHO, C E-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	RIO BRANCO, C E-EM PROFIS	72
CURITIBA	CURITIBA	SANTA GEMMA GALGANI, C E-EF M	108
CURITIBA	CURITIBA	SANTO ANTONIO, E E-EF	84
CURITIBA	CURITIBA	SAO PEDRO APOSTOLO, C E-EF M PROFIS	300
CURITIBA	CURITIBA	TEOTONIO VILELA, C E-EF M	204
CURITIBA	CURITIBA	VICTOR DO AMARAL, C E PROF-EF M PROFIS	144
CURITIBA	CURITIBA	XAVIER DA SILVA, C E DR-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	YVONE PIMENTEL, C E-EF M	84
CURITIBA	CURITIBA	ZACARIAS, C E CONS-EF M	60
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	ALMIRO SARTORI, C E-EF M	181
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	ARNALDO BUSATTO, C E DR-EF M	187
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	BARTOLOMEU MITRE, C E-EF M	77
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CARIMA, C E-EF M	9
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE, C E-EF M	49
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CARMELITA S DIAS, C E PROFA-EF M	187
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CASTELO BRANCO, C E PRES-EF M	103
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CATARATAS DO IGUACU, C E-EF M	85
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CEEBJA PROF ORIDES B GUERRA-EF M	108
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CENTRO EST EDUC PROFIS MANOEL M PENNA	264
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	COSTA E SILVA, C E PRES-EF M	144
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	FLAVIO WARKEN, C E PROF-EF M PROF	240
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	GUILHERME, C E MONS-EF M PROF	115
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	IPE ROXO, C E-EF M	288
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	JORGE SCHIMMELPFENG, C E-EF M P	156
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	MARIANO C PAGANOTO, C E PROF-EF M	90
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	PAULO FREIRE, C E-EF M	144
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	PEDRO II, C E DOM-EF M	156
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	PIONEIROS, C E-EF M	80
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	SANTA RITA, C E-EF M	168
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	SOL DE MAIO, C E-EF M PROF	204
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	TAMANDARE, C E ALM-EF M	55



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

FOZ DO IGUAÇU	FOZ DO IGUAÇU	TANCREDO DE A NEVES, C E-EF M	116
FOZ DO IGUAÇU	FOZ DO IGUAÇU	TARQUINIO SANTOS, C E-EF M	108
FOZ DO IGUAÇU	FOZ DO IGUAÇU	TRES FRONTEIRAS, C E-EF M	132
FOZ DO IGUAÇU	FOZ DO IGUAÇU	ULYSSES GUIMARAES, C E-EF M PROF	129
FOZ DO IGUAÇU	ITAIPULANDIA	COSTA E SILVA, C E-E F M	103
FOZ DO IGUAÇU	ITAIPULANDIA	TIRADENTES, C E-EF M	29
FOZ DO IGUAÇU	MATELANDIA	CEEBJA DE MATELANDIA-EF M	60
FOZ DO IGUAÇU	MATELANDIA	EUCLIDES DA CUNHA, C E-E F M N PROFIS	144
FOZ DO IGUAÇU	MATELANDIA	SAO JOAO B DE LA SALLE, C E C-EF M	43
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	BELO HORIZONTE, C E-EF M	120
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	CEEBJA DE MEDIANEIRA-EF M	144
FOZ DO IGUAÇU	RAMILANDIA	ALBERTO SANTOS DUMONT, C E C-EF M	223
FOZ DO IGUAÇU	SANTA TEREZINHA DE ITAIPU	ANGELO ANTONIO BENEDET, C E-EF M	72
FOZ DO IGUAÇU	SANTA TEREZINHA DE ITAIPU	ARCANGELO NANDI, C E-EF M	144
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	CASTELO BRANCO, C E C-EF M N	108
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	CEEBJA SAO MIGUEL DO IGUAÇU-EF M	21
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	NESTOR V DOS SANTOS, C E-EF M	120
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	SANTA ROSA DO OCOI, C E C-EF M	31
FRANCISCO BELTRAO	PLANALTO	CAXIAS, E E C DQ DE -EF	19
GOIOERE	BOA ESPERANCA	PALMITAL, C E C -EF M	38
GOIOERE	BOA ESPERANCA	VICENTE LEPORACE, C E-EF M	120
GOIOERE	GOIOERE	ANTONIO L BRAGA, C E-EF M	48
GOIOERE	GOIOERE	APED-MUNICIPIO DE GOIOERE	13
GOIOERE	GOIOERE	CAXIAS, C E DQ DE-EM N	84
GOIOERE	GOIOERE	JARACATIA, E E DE-EF	48
GOIOERE	GOIOERE	JARDIM UNIVERSITARIO, E E-EF	36
GOIOERE	GOIOERE	MARIA A SCARPARI, C E E B J A-EF M	67
GOIOERE	GOIOERE	POLIVALENTE DE GOIOERE, C E-EF M PROF	168
GOIOERE	GOIOERE	RIBEIRO DE CAMPOS, E E-EF	72
GOIOERE	GOIOERE	VILA GUAIRA, C E-EF M	84
GOIOERE	JANIOPOLIS	JOAO XXIII, C E-EM	48
GOIOERE	JANIOPOLIS	PEDRO II, E E D-EF	108
GOIOERE	JANIOPOLIS	VILA SERRANA, E E C-EF	14
GOIOERE	JURANDA	LEOPOLDINA, C E C DONA-EF M	24
GOIOERE	JURANDA	RIO VERDE, E E C-EF	36
GOIOERE	MARILUZ	BOSCO, E E D-EF	144
GOIOERE	MARILUZ	JOSE A DE ALMEIDA, C E-EF M N	132
GOIOERE	MOREIRA SALES	JOAO THEOTONIO NETTO, C E-EF M	120
GOIOERE	MOREIRA SALES	MARIA CANDIDA DE JESUS, C E C-EF M	64
GOIOERE	MOREIRA SALES	MOREIRA SALLES, E E-EF	120
GOIOERE	QUARTO CENTENARIO	BANDEIRANTES D OESTE, C E C-EF M	67
GOIOERE	QUARTO CENTENARIO	IV CENTENARIO, C E-EF M	72
GOIOERE	RANCHO ALEGRE DO OESTE	RANCHO ALEGRE, C E-EF M	72
GOIOERE	UBIRATA	CARLOS GOMES, C E-EF M P	182
GOIOERE	UBIRATA	CECILIA MEIRELES, C E-EF M	108
GOIOERE	UBIRATA	MARIA GOMES BIZERRA, C E C PROFA-EF M	36
GOIOERE	UBIRATA	OLAVO BILAC, C E-EF M	84
GOIOERE	UBIRATA	QUINTINO BOCAIUVA, C E-EF M	72
GOIOERE	UBIRATA	SAO JOAO, E E C-EF	18
GUARAPUAVA	CAMPINA DO SIMAO	TEOTONIO VILELA, C E-EF M	144
GUARAPUAVA	FOZ DO JORDÃO	APED-MUNICIPIO DE FOZ DO JORDÃO - EM FOZ DO JORDÃO	11
GUARAPUAVA	FOZ DO JORDAO	SEGREDO, C E DE-EF M	120
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	DULCE MASCHIO, C E PROFA-EF M	156
GUARAPUAVA	PINHÃO	CASA FAMILIAR RURAL DE PINHÃO	24
GUARAPUAVA	TURVO	EDVALDO E MARIA J CARNEIRO, C E PROFS-EM	108
IBAITI	CONSELHEIRO MAIRINCK	FRANCISCO A ALMEIDA, C E-EM	108
IBAITI	CONSELHEIRO MAIRINCK	MACARIA, E E DONA-EF	120
IBAITI	FIGUEIRA	ALVINA PRESTES, C E PROF-EF N	108
IBAITI	FIGUEIRA	ANITA A PACHECO, C E-E F M P	168
IBAITI	FIGUEIRA	ESCOLA DO CAMPO DE FIGUEIRA	24
IBAITI	FIGUEIRA	LEAO SCHULMANN, C E-EF M	84
IBAITI	GUAPIRAMA	DAVID CARNEIRO, C E-EF M N	108
IBAITI	IBAITI	AFFONSO M ALBALADEJO, C E C-EF M	60
IBAITI	IBAITI	ALDO DALLAGO, C E-EF M N PROFIS	252
IBAITI	IBAITI	ANTONIO M MELLO, C E-EF M	156
IBAITI	IBAITI	CAETANO MUNHOZ DA ROCHA, C E C-EF M	38
IBAITI	IBAITI	CENTRO EST EDUC PROFIS SEIJI HATANDA	19
IBAITI	IBAITI	JOAO ALFREDO COSTA, E E-EF	84
IBAITI	IBAITI	JULIO FARAH, C E-EF M	74
IBAITI	IBAITI	MARGARIDA F GONCALVES, C E C PROFA-EF M	127
IBAITI	IBAITI	NAPOLEAO DA SILVA REIS, C E C-EF M	84
IBAITI	IBAITI	RAQUEL S MARQUES, E E C PROFA-EF	29
IBAITI	JABOTI	JULIA WANDERLEY, C E-EF M	168
IBAITI	JAPIRA	JOAQUIM P OLIVEIRA, C E CEL-EF M	156
IBAITI	PINHALAO	CASTRO ALVES, E E-EF	108
IBAITI	PINHALAO	LEONARDO F NOGUEIRA, C E-E M N PROFIS	96
IBAITI	PINHALAO	RODOLFO I PEREIRA, C E C-EF M	72



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrio e Alimentao



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

IBAITI	SIQUEIRA CAMPOS	GENTIL LUCAS, E E C-EF	9
IBAITI	SIQUEIRA CAMPOS	JOAQUIM M DE SOUZA, C E C-EF M	60
IBAITI	SIQUEIRA CAMPOS	MARIA AP C SALCEDO, C E PR-EF PROFIS	156
IBAITI	SIQUEIRA CAMPOS	SAGRADA FAMILIA, C E -E F M	151
IBAITI	SIQUEIRA CAMPOS	SEGISMUNDO A NETTO, C E PROF-EF M N	312
IBAITI	TOMAZINA	ANTONIO B DO NASCIMENTO, C E C-EF M	55
IBAITI	TOMAZINA	CAPELA SAO JOAO, E E C-EF	12
IBAITI	TOMAZINA	CARLOS GOMES, C E-EM	96
IBAITI	TOMAZINA	FRANCISCO I OLIVEIRA, E E-EF	96
IBAITI	TOMAZINA	HUMBERTO F DE FRANCA, E E C PROF-EF	36
IBAITI	TOMAZINA	MANOEL S GONCALVES, E E C-EF	24
IRATI	IRATI	ANTONIO X DA SILVEIRA, C E-EF M N	132
IRATI	IRATI	CEEBJA IRATI-EF M	48
IRATI	IRATI	GONCALVES JUNIOR, C E C-EF M	67
IRATI	IRATI	JOAO XXIII, C E-EF M PROFIS	144
IRATI	IRATI	LUIZA ROSA Z PINTO, E E PROFA-EF	108
IRATI	IRATI	NOSSA SRA GRACAS, E E-EF	115
IRATI	IRATI	PIO XII, E E-EF	79
IRATI	IRATI	RIO DO COURO, C E C DE-EF M	79
IRATI	IRATI	SAO VICENTE DE PAULO, C E-EF M	180
IRATI	PRUDENTOPOLIS	JOSE ORESTES PREIMA, C E C PE-EF M	173
IVAIPORA	ARAPUA	ARAPUA, C E DE-EF M	120
IVAIPORA	ARAPUA	CANDIDA, C E DO C MDE-EF M	48
IVAIPORA	ARAPUA	ROMEOPOLIS, E E DO C DE-EF	60
IVAIPORA	ARIRANHA DO IVAI	KENNEDY, C E PRES-EF M	84
IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	AGRONOMO HINTZ, C E C - EF M	84
IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	CANDIDO DE ABREU, C E DR-EF M N	144
IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	TEREZA CRISTINA, C E C-EF M	132
IVAIPORA	GODOY MOREIRA	GODOY MOREIRA, C E DO C-EF M	96
IVAIPORA	GRANDES RIOS	FLORIANO PEIXOTO, C E C MAL-EF M	120
IVAIPORA	GRANDES RIOS	FLORIDA DO IVAI, C E DO C-EF M	60
IVAIPORA	GRANDES RIOS	GEREMIAS LUNARDELLI, C E COM-EF M	134
IVAIPORA	IVAIPORA	ANTONIO DINIZ PEREIRA, C E-EF M	84
IVAIPORA	IVAIPORA	APED-MUNICIPIO DE IVAIPORÃ - CEEBJA IVAIPORÃ	84
IVAIPORA	IVAIPORA	BARBOSA FERRAZ, C E-E M N PROFIS	144
IVAIPORA	IVAIPORA	CEEBJA IVAIPORA-EF M	144
IVAIPORA	IVAIPORA	CERRO AZUL, C E BARAO DO-EF M	204
IVAIPORA	IVAIPORA	IDALIA ROCHA, C E-EF M	168
IVAIPORA	IVAIPORA	JOSE DE MATTOS LEAO, C E C-EF M	96
IVAIPORA	IVAIPORA	NILO PECANHA, C E C-EF M	60
IVAIPORA	IVAIPORA	SANTA BARBARA, E E C-EF	48
IVAIPORA	JARDIM ALEGRE	ANITA GARIBALDI, C E-EF M	156
IVAIPORA	JARDIM ALEGRE	BARRA PRETA, C E C DE-E F M	35
IVAIPORA	JARDIM ALEGRE	CORA CORALINA, C E C-EF M	50
IVAIPORA	JARDIM ALEGRE	CRISTOVAO COLOMBO, C E-EM N P	120
IVAIPORA	JARDIM ALEGRE	JOSE MARTI, C E DO C-EF M	96
IVAIPORA	LIDIANOPOLIS	BENEDITO SERRA, E E C-EF	24
IVAIPORA	LIDIANOPOLIS	CASA FAMILIAR RURAL ANTONIO AUGUSTO MACIEL	16
IVAIPORA	LIDIANOPOLIS	PEDRO I, C E C D-EF M P	120
IVAIPORA	LUNARDELLI	GEREMIA LUNARDELLI, C E-EF M N	168
IVAIPORA	LUNARDELLI	LEONARDO BECHER, E E DO C-EF	24
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	AUGUSTO KAULING, E E DO C-EF	31
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	CRISTO REI, E E DO C-EF	22
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	NEREU RAMOS, C E - E F M	144
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	PAULO CEZAR A SILOTO, E E DO C-EF	17
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	RENI C GAMPER, C E PROFA-EM PROFIS N	180
IVAIPORA	RIO BRANCO DO IVAI	1 DE SETEMBRO, C E C-EF M	35
IVAIPORA	RIO BRANCO DO IVAI	PORTO ESPANHOL, C E C-EF M	14
IVAIPORA	RIO BRANCO DO IVAI	RIO BRANCO, C E-EF M	101
IVAIPORA	ROSARIO DO IVAI	BOA V DA STA CRUZ, C E DO C DE-EF M	55
IVAIPORA	ROSARIO DO IVAI	CAMPINEIRO DO SUL, C E C-EF M PROFIS	84
IVAIPORA	ROSARIO DO IVAI	CASA FAMILIAR RURAL ROSARIO DO IVAI	60
IVAIPORA	ROSARIO DO IVAI	JOSE S ROSAS, C E-EF M	146
IVAIPORA	ROSARIO DO IVAI	VILA UNIAO, E E DO C DE-EF	16
IVAIPORA	SAO JOAO DO IVAI	ARTHUR DE AZEVEDO, C E-EF M PROFIS N	168
IVAIPORA	SAO JOAO DO IVAI	DIOGO A CORREIA, C E C-EF M	60
IVAIPORA	SAO JOAO DO IVAI	JAMIL APARECIDO BONACIN, E E C PROF-EF	90
IVAIPORA	SAO JOAO DO IVAI	JOSE DE MATTOS LEAO, C E-EF M	72
IVAIPORA	SAO JOAO DO IVAI	JULIO EMERENCIANO, E E C -EF	36
IVAIPORA	SAO PEDRO DO IVAI	CONJ HAB VIRGINIO SECO, E E DO-EF	40
IVAIPORA	SAO PEDRO DO IVAI	MARIZA, C E C-EF M	21
IVAIPORA	SAO PEDRO DO IVAI	VICENTE MACHADO, C E C-EF M	96
JACAREZINHO	ABATIA	AFRANIO PEIXOTO, E E-EF	86
JACAREZINHO	ABATIA	RUI BARBOSA, C E - E F M	144
JACAREZINHO	ANDIRA	BARBOSA FERRAZ, C E-EF M	180
JACAREZINHO	ANDIRA	DURVAL RAMOS FILHO, C E-EF M	204
JACAREZINHO	ANDIRA	MARIO ZACARELLI, C E DO C-EF M	30



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

JACAREZINHO	ANDIRA	STELLA MARIS, C E-EF M PROFIS	96
JACAREZINHO	BARRA DO JACARE	APED-MUNICIPIO DE BARRA DO JACARE - PIO XII	12
JACAREZINHO	BARRA DO JACARE	MARIA F SOUZA, C E-EF M	127
JACAREZINHO	CAMBARA	ANGELINA R VEZOZZO, C E-EF M	36
JACAREZINHO	CAMBARA	CAROLINA LUPION, C E DONA-EF M	132
JACAREZINHO	CAMBARA	GENEROSO MARQUES, C E DR-EF M	120
JACAREZINHO	CAMBARA	LUCY REQUIAO M E SILVA, C E-EF M	120
JACAREZINHO	CAMBARA	SILVIO TAVARES, C E PROF-EF M N PROFIS	228
JACAREZINHO	CARLOPOLIS	APED-MUNICIPIO DE CARLOPOLIS	12
JACAREZINHO	CARLOPOLIS	CAROLINA LUPION, C E-EF M N	161
JACAREZINHO	CARLOPOLIS	HERCILIA DE PAULA E SILVA, E E PROF-EF	216
JACAREZINHO	CARLOPOLIS	JOAQUIM M MARQUES, C E C-EI EF M	84
JACAREZINHO	JACAREZINHO	ANESIO DE A LEITE, C E-EF M	132
JACAREZINHO	JACAREZINHO	APED-MUNICIPIO JACAREZINHO	31
JACAREZINHO	JACAREZINHO	CEEBJA PROFA GENI SAMPAIO LEMOS -EF M	90
JACAREZINHO	JACAREZINHO	ESCOLA ITINERANTE VALMIR MOTTA OLIVEIRA	38
JACAREZINHO	JACAREZINHO	IMACULADA CONCEICAO, E E-EF	180
JACAREZINHO	JACAREZINHO	JOSE PAVAN, C E-EF M	96
JACAREZINHO	JACAREZINHO	LUIZ SETTI, C E-E F M P N	180
JACAREZINHO	JACAREZINHO	MARQUES DOS REIS, C E-EF M	77
JACAREZINHO	JACAREZINHO	RUI BARBOSA, C E-EF M PROFIS	168
JACAREZINHO	JOAQUIM TAVORA	ASSAD KALIL RICH, E E DO C-EF	55
JACAREZINHO	JOAQUIM TAVORA	DISTRITAL DE JOA, C E DO C-EF M	84
JACAREZINHO	JOAQUIM TAVORA	FRANCISCO BENEDETTI, CEEBJA PROF-EF M	50
JACAREZINHO	JOAQUIM TAVORA	MIGUEL DIAS, C E-EF M	226
JACAREZINHO	JUNDIAI DO SUL	LUIZ PETRINI, E E PROF-EF	98
JACAREZINHO	JUNDIAI DO SUL	NICANOR BUENO MENDES, C E-EM	44
JACAREZINHO	QUATIGUA	APED-MUNICIPIO DE QUATIGUA	24
JACAREZINHO	QUATIGUA	JOAO M DA SILVEIRA, C E-EF M	120
JACAREZINHO	RIBEIRAO CLARO	APED-MUNICIPIO DE RIBEIRAO CLARO	12
JACAREZINHO	RIBEIRAO CLARO	JOAO DA R CHUEIRI, E E DR-EF	151
JACAREZINHO	RIBEIRAO CLARO	JOAQUIM A DE MOURA, C E PROF-EF M PROF N	156
JACAREZINHO	RIBEIRAO CLARO	MARIA FERREIRA, E E DO C-EF	14
JACAREZINHO	RIBEIRAO CLARO	SEBASTIAO L DA SILVA, C E DO C-EF M	22
JACAREZINHO	RIBEIRAO DO PINHAL	APED-MUNICIPIO DE RIBEIRAO DO PINHAL	24
JACAREZINHO	RIBEIRAO DO PINHAL	HERMINIA LUPION, C E-EF M N	278
JACAREZINHO	RIBEIRAO DO PINHAL	JORGINA B DE PAULA, C E DO C-EF M	55
JACAREZINHO	RIBEIRAO DO PINHAL	RUTH M CORREA, E E-EF	144
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA PLATINA	APED MUNICIPIO DE SANTO ANTONIO DA PLATINA-NOSSA SENHORA	6
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA PLATINA	APED-MUNICIPIO DE SANTO ANTONIO DA PLATINA-DOM BOSCO	12
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA PLATINA	EDITH DE S PRADO DE OLIVEIRA, C E-EF M	240
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA PLATINA	HELOISA I M RIBEIRO, C E DO C-EF M	96
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA PLATINA	MARIA DALILA PINTO, C E-EF M	216
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA PLATINA	MONTE REAL, C E DO C-EF M	84
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA PLATINA	MORALINA ELEUTERIO, C E DONA-EF M	128
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA PLATINA	RIO BRANCO, C E-EF M N PROFIS	276
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA PLATINA	SANTA TEREZINHA, E E-EF	121
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA PLATINA	TIRADENTES, C E-EF M	84
LARANJEIRAS DO SUL	CANTAGALO	CEEBJA CANTAGALO-EF M	19
LARANJEIRAS DO SUL	DIAMANTE DO SUL	IRMA RODRIGUES DA CRUZ, C E C -EFM	72
LARANJEIRAS DO SUL	NOVA LARANJEIRAS	GUARAI, E E C DE-EF	26
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	CONSTRUINDO NOVOS CAMINHOS, E E C-EF	28
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	NUCLEO RESID PINDORAMA, C E DO-EF M	45
LARANJEIRAS DO SUL	RIO BONITO DO IGUACU	ESCOLA ITINERANTE HERDEIROS DA TERRA DE PRIMEIRO DE MAIO	144
LOANDA	DIAMANTE DO NORTE	REYNALDO MASSI, C E-E F M	192
LOANDA	ITAUNA DO SUL	MACHADO DE ASSIS, E E-EF	60
LOANDA	ITAUNA DO SUL	RUI BARBOSA, C E-EM	48
LOANDA	LOANDA	AFONSO CAMARGO, C E PRES-EF M PROFIS	216
LOANDA	LOANDA	GUILHERME DE ALMEIDA, C E-EF M N	216
LOANDA	LOANDA	LAMARTINE R SOARES, C E DR-EF M	84
LOANDA	LOANDA	PARANA, C E-E F PROFIS	204
LOANDA	MARILENA	IZABEL, C E PRINC-EF M	312
LOANDA	NOVA LONDRINA	ARY J DRESCH, C E-EF M N PROFIS	204
LOANDA	NOVA LONDRINA	CEIEBJA NOVA LONDRINA-EF M PROFIS	72
LOANDA	NOVA LONDRINA	VALE DO TIGRE, E E-EF	96
LOANDA	PLANALTINA DO PARANA	ARTHUR DA C SILVA, C E MAL-EF M N	168
LOANDA	PORTO RICO	MANOEL ROMAO NETTO, C E-EF M	120
LOANDA	QUERENCIA DO NORTE	CASTRO ALVES, C E-EF M	72
LOANDA	QUERENCIA DO NORTE	CENTRAQ, C E C-EF M	132
LOANDA	QUERENCIA DO NORTE	HUMBERTO DE CAMPOS, C E-EF M N PROFIS	240
LOANDA	SANTA CRUZ DO MONTE CASTELO	IVAINA, C E C DE-EF M	24
LOANDA	SANTA CRUZ DO MONTE CASTELO	SANTA ESMERALDA, E E C-EF	24
LOANDA	SANTA CRUZ DO MONTE CASTELO	SANTOS DUMONT, C E-EF M	84
LOANDA	SANTA ISABEL DO IVAI	ALBERICO M DA SILVA, C E-EF M PROFIS	120
LOANDA	SANTA ISABEL DO IVAI	FERNANDO DE AZEVEDO, C E-EF M	84
LOANDA	SANTA ISABEL DO IVAI	NARCIZO MENDES, C E C-EF M	36
LOANDA	SANTA MONICA	SANTA MONICA, C E-EF M	108



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrio e Alimentao



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

LOANDA	SAO PEDRO DO PARANA	CECILIA MEIRELES, C E-EF M	48
LOANDA	SAO PEDRO DO PARANA	JOSE DE ANCHIETA, E E C PE-EF	36
LONDRINA	ALVORADA DO SUL	14 DE DEZEMBRO, C E-E F M P N	120
LONDRINA	ALVORADA DO SUL	ANASTACIO CEREZINE, E E-EF	192
LONDRINA	BELA VISTA DO PARAISO	BRASILIO DE ARAUJO, C E-EF M PROFIS	144
LONDRINA	BELA VISTA DO PARAISO	VARGAS, C E PRES-EF M	168
LONDRINA	CAMBE	11 DE OUTUBRO, C E-EF M	175
LONDRINA	CAMBE	ANDREA NUZZI, C E MAESTRO-EF M	108
LONDRINA	CAMBE	ANTONIO RAMINELLI, C E-EF M	180
LONDRINA	CAMBE	ATTILIO CODATO, C E-EF M	108
LONDRINA	CAMBE	CEEBJA PROF MARIA DO CARMO BOCATI-EF M	89
LONDRINA	CAMBE	ERICO VERISSIMO, C E-EF M	132
LONDRINA	CAMBE	GERALDO FERNANDES, C E D-EF M	240
LONDRINA	CAMBE	HELENA KOLODY, C E PROF-EF M	118
LONDRINA	CAMBE	LEOPOLDINO L FERREIRA, E E DR-EF	120
LONDRINA	CAMBE	MANUEL BANDEIRA, C E-EF EM	108
LONDRINA	CAMBE	OLAVO BILAC, C E-EF M N PROFIS	156
LONDRINA	CAMBE	VALDIR U DE AZEVEDO, E E-EF	120
LONDRINA	CENTENARIO DO SUL	JOSE PIRES, C E PE-EF M	204
LONDRINA	FLORESTOPOLIS	ESCOLA ITINERANTE SEMEANDO SABER	38
LONDRINA	FLORESTOPOLIS	EUDECE R OLIVEIRA, C E PROF-EI EF M	144
LONDRINA	FLORESTOPOLIS	GENESIO F DA ROCHA, CEEBJA-EF M	60
LONDRINA	GUARACI	CARMELA DUTRA, C E-EF M	146
LONDRINA	GUARACI	EMILIO DE MENEZES, E E-EF	12
LONDRINA	IBIPORA	ANTONIO IGLESIAS, C E-EF M PROFIS	132
LONDRINA	IBIPORA	BASILIO DE LUCCA, C E-EF M	96
LONDRINA	IBIPORA	CEEBJA DR FRANCISCO G BELTRAO-EF M	24
LONDRINA	IBIPORA	JARDIM SAN RAFAEL, C E DO-EF M	132
LONDRINA	IBIPORA	OLAVO BILAC, C E-EF M PROFIS N	115
LONDRINA	IBIPORA	TEOTHONIO B VILELA, C E-EF M	120
LONDRINA	IBIPORA	ULYSSES GUIMARAES, E E-EF	72
LONDRINA	IBIPORA	UNIDADE POLO, C E-EF M P	120
LONDRINA	JAGUAPITA	NILSON RIBAS, C E DR-EM N	132
LONDRINA	JAGUAPITA	WALDEMIRO PEDROSO, E E DR-EF	168
LONDRINA	LONDRINA	ADELIA D BARBOSA, C E PROFA-EF M	108
LONDRINA	LONDRINA	ALBINO F SANCHES, C E-EF M PROFIS	192
LONDRINA	LONDRINA	ALTAIR APARECIDO CARNEIRO,CE PROF-EF M	132
LONDRINA	LONDRINA	ANA MOLINA GARCIA, C E-EF M	132
LONDRINA	LONDRINA	ANTONIO DE MORAES BARROS, C E-EF M	96
LONDRINA	LONDRINA	APED-MUNICIPIO DE LONDRINA 10 - EURIDES CUNHA	16
LONDRINA	LONDRINA	APED-MUNICIPIO DE LONDRINA 3 - RUTH F DE SOUZA	17
LONDRINA	LONDRINA	APED-MUNICIPIO DE LONDRINA 4 - TEREZA C BERTAN	14
LONDRINA	LONDRINA	APED-MUNICIPIO DE LONDRINA 8 - IRENE APARECIDA DA SILVA	12
LONDRINA	LONDRINA	APED-MUNICIPIO DE LONDRINA 9 - MARIA CANDIDA P SALLES	10
LONDRINA	LONDRINA	BEAHIR E MENDONCA, C E PROF-EF M	72
LONDRINA	LONDRINA	BENEDITA R REZENDE, C E PROFA-EF M	139
LONDRINA	LONDRINA	BENJAMIN CONSTANT, C E-EF M	72
LONDRINA	LONDRINA	CAMPUS UNIVERSIDADE EST DE LONDRINA - CECA	60
LONDRINA	LONDRINA	CARLOS A MUNGO GENEZ, C E PROF-EF M	132
LONDRINA	LONDRINA	CARLOS DE ALMEIDA, C E-EF M	125
LONDRINA	LONDRINA	CASSIO LEITE MACHADO, E E PROF-EF	96
LONDRINA	LONDRINA	CEEBJA HERBERT DE SOUZA-E F M	48
LONDRINA	LONDRINA	CEEBJA LONDRINA-EF M	199
LONDRINA	LONDRINA	CELIA MORAES DE OLIVEIRA, C E PROFA-EF M	72
LONDRINA	LONDRINA	CENTRO EST EDU PROF P MARIA R CASTALDI	156
LONDRINA	LONDRINA	CLEIA GODOY F SILVA, C E PROFA-EF M	139
LONDRINA	LONDRINA	DEA ALVARENGA, C E PROF-EF M	86
LONDRINA	LONDRINA	EUZEBIO B DE MENEZES, C E CAP-EF M	84
LONDRINA	LONDRINA	FERNANDO DE B PINTO, E E DR-EF	77
LONDRINA	LONDRINA	GABRIEL C MARTINS, C E DR-EF M	96
LONDRINA	LONDRINA	GUARAVERA, C E DE-EF M	72
LONDRINA	LONDRINA	HEBER S VARGAS, C E PROF DR-EF M	84
LONDRINA	LONDRINA	HUGO SIMAS, C E-EF M	115
LONDRINA	LONDRINA	HUMBERTO P COUTINHO, C E-EF M	72
LONDRINA	LONDRINA	INST ED E DE LONDRINA-EF M N PROFIS	324
LONDRINA	LONDRINA	INST LOND EDUC SURDOS, C E-EI F M	48
LONDRINA	LONDRINA	JARDIM ELDORADO, E E-EF	53
LONDRINA	LONDRINA	JOAO RODRIGUES DA SILVA, C E PROF-EF M	108
LONDRINA	LONDRINA	JOAO SAMPAIO, C E-E F M	84
LONDRINA	LONDRINA	JOSE A ARAGAO, C A P DA UEL PROF-EIEFMP	168
LONDRINA	LONDRINA	JOSE CARLOS PINOTTI, C E PROF-EF M	180
LONDRINA	LONDRINA	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	108
LONDRINA	LONDRINA	JOSEMARIA ESCRIVA, E E MONS-EF	67
LONDRINA	LONDRINA	KAZUCO OHARA, E E PROF-EF	74
LONDRINA	LONDRINA	LAURO G DA V PESSOA, E E PROF-EF	108
LONDRINA	LONDRINA	LUCIA B LISBOA, C E PROFA-EF M PROFIS	108
LONDRINA	LONDRINA	MACHADO DE ASSIS, C E-EF M	72



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrio e Alimentao



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

LONDRINA	LONDRINA	MARAVILHA, C E DE-EF M	60
LONDRINA	LONDRINA	MARCELINO CHAMPAGNAT, C E-EF M	168
LONDRINA	LONDRINA	MARGARIDA B LISBOA, C E PROFA-EF M	84
LONDRINA	LONDRINA	MARIA AP ROSIGNOL FRANCIOSI, C E-EF M	97
LONDRINA	LONDRINA	MARIA HELENA DAVATZ, C E PROFA-EF M	120
LONDRINA	LONDRINA	MARIA J B AGUILERA, C E PROFA-EF M PROF	139
LONDRINA	LONDRINA	NEWTON GUIMARAES, C E PROF-EF M	149
LONDRINA	LONDRINA	NILO PECANHA, C E-EF M	192
LONDRINA	LONDRINA	NOSSA SRA LOURDES, C E-EF M PROFIS	228
LONDRINA	LONDRINA	OLAVO G FERREIRA DA SILVA, C E DR-EF M	156
LONDRINA	LONDRINA	OLYMPIA M TORMENTA, C E PROF-EF M PROFIS	156
LONDRINA	LONDRINA	PATRIMONIO REGINA, C E DO-EF M	79
LONDRINA	LONDRINA	PAULO FREIRE, C E PROF-EF M	72
LONDRINA	LONDRINA	POL MILITAR DO PARANA, 2 C- EF M	176
LONDRINA	LONDRINA	POLIVALENTE, C E-EF M PROFIS	156
LONDRINA	LONDRINA	RINA M DE J FRANCOVIG, C E PROFA-EF M	204
LONDRINA	LONDRINA	RIO BRANCO, C E BAR DO-EF M	96
LONDRINA	LONDRINA	ROSELI PIOTTO ROEHRIG, C E PROFA-EF M	192
LONDRINA	LONDRINA	SAGRADA FAMILIA, C E-EF M	48
LONDRINA	LONDRINA	THIAGO TERRA, C E-EF M	144
LONDRINA	LONDRINA	TSURU OGUIDO, C E-EF M	72
LONDRINA	LONDRINA	UBEDULHA C OLIVEIRA, C E PROFA-EF M P	72
LONDRINA	LONDRINA	VANI RUIZ VIESSI, C E PROFA-EF M	120
LONDRINA	LONDRINA	VICENTE RIJO, C E-EF M PROFIS	108
LONDRINA	LONDRINA	VISTA BELA, C E-EF M	115
LONDRINA	LONDRINA	WARTA, C E DA-EF M	72
LONDRINA	LONDRINA	WILLIE DAVIDS, C E DR-EF M	96
LONDRINA	LONDRINA	WISTREMUNDO R P GARCIA, C E PE-EF M	84
LONDRINA	LUPIONOPOLIS	MACHADO DE ASSIS, C E-EF M	108
LONDRINA	MIRASELVA	ARNALDO BUSATO, C E-EF M	94
LONDRINA	PITANGUEIRAS	ODETE BORGES BOTELHO, C E-EF M	120
LONDRINA	PORECATU	ESCOLA ITINERANTE HERDEIROS DA LUTA	48
LONDRINA	PORECATU	MALVINO DE OLIVEIRA, C E PRF-EF M PROFIS	192
LONDRINA	PORECATU	RICARDO LUNARDELLI, C E-EI EF M N PROFIS	216
LONDRINA	PRADO FERREIRA	JULIA WANDERLEY, C E-EF M	108
LONDRINA	PRIMEIRO DE MAIO	CASTELO BRANCO, C E MAL-EF M N	144
LONDRINA	PRIMEIRO DE MAIO	VILA GANDHI, E E C-EF	29
LONDRINA	ROLANDIA	FRANCISCO VILLANUEVA, C E PROF-E F M P	156
LONDRINA	ROLANDIA	JOSE ALEXANDRE CHIARELLI, CE PROF-EF M	120
LONDRINA	ROLANDIA	JOSE HERIONS, C E PE-EF M	113
LONDRINA	ROLANDIA	KENNEDY, C E PRES-EF M	101
LONDRINA	ROLANDIA	LAURO P TAVARES, C E DR-EF M	84
LONDRINA	ROLANDIA	SOUZA NAVES, C E-EF M PROFIS	348
LONDRINA	SERTANOPOLIS	MACHADO DE ASSIS, C E-EF M PROF NOR	204
LONDRINA	SERTANOPOLIS	MONTEIRO LOBATO, E E-EF	180
LONDRINA	TAMARANA	MARIA C DE ALCANTARA, C E PROFA-EF M	168
MARINGA	ANGULO	BASILIO PERTSEW, C E-EF M	48
MARINGA	ASTORGA	ADOLPHO O FRANCO, C E GOV- EF M PROFIS	108
MARINGA	ASTORGA	EGIDIO BALLAROTTI, C E-EF M	72
MARINGA	ASTORGA	RUI BARBOSA, E E-EF	24
MARINGA	ASTORGA	SERAFIM FRANCA, C E-EF M	156
MARINGA	ASTORGA	VERISSIMO DE SOUZA, E E-EF	48
MARINGA	ATALAIA	HUMBERTO DE CAMPOS, C E-EF M	108
MARINGA	COLORADO	CECILIA MEIRELES, E E-EF	132
MARINGA	COLORADO	CEEBJA DE COLORADO-EF M	108
MARINGA	COLORADO	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M N PROFIS	264
MARINGA	COLORADO	TEREZA CRISTINA, C E C-EF M	84
MARINGA	DOUTOR CAMARGO	CAMARGO, C E DR-EM	84
MARINGA	DOUTOR CAMARGO	REGENTE FEIJO, E E-EF	72
MARINGA	FLORAI	HONORIO FAGAN, E E-EF	72
MARINGA	FLORAI	URBANO PEDRONI, C E-EM	48
MARINGA	FLORESTA	ARTHUR C E SILVA, E E PRES-EF	96
MARINGA	FLORESTA	MONTEIRO LOBATO, C E-EM N	132
MARINGA	FLORIDA	DENISE C ALBUQUERQUE, C E PROFA-EF M	60
MARINGA	IGUARACU	CYRO P DE CAMARGO, C E-EF M	144
MARINGA	ITAMBE	GIAMPERO MONACCI, E E PROF-EF	120
MARINGA	ITAMBE	OLAVO BILAC, C E-EF M	96
MARINGA	IVATUBA	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E-EF M	96
MARINGA	LOBATO	OSVALDO ARANHA, E E-EF	77
MARINGA	LOBATO	RUI BARBOSA, C E-EM	108
MARINGA	MANDAGUACU	CEEBJA DE MANDAGUACU-EF M	72
MARINGA	MANDAGUACU	FRANCISCO J PERIOTO, E E PROF-EF	180
MARINGA	MANDAGUACU	PARIGOT DE SOUZA, C E-EF M PROFIS	312
MARINGA	MANDAGUARI	JOSE LUIZ GORI, C E-EF M PROFIS	264
MARINGA	MANDAGUARI	SANTA CLARA, CEEBJA-EF EM	120
MARINGA	MANDAGUARI	SAO VICENTE PALLOTTI, E E-EF	168
MARINGA	MANDAGUARI	VERA CRUZ, C E-EF M PROFIS N	240



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrio e Alimentao



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

MARINGA	MARIALVA	BENEDITO R DE SOUZA, E E C -EF	36
MARINGA	MARIALVA	CONJUNTO JOAO DE BARRO, C E-EF M	72
MARINGA	MARIALVA	FELIPE S BITTENCOURT, C E DR-EF M	180
MARINGA	MARIALVA	JURACY R S ROCHA, C E-EF M PROFIS	132
MARINGA	MARIALVA	PEDRO V PARIGOT DE SOUZA, C E-EF M N P	264
MARINGA	MARIALVA	ROMARIO MARTINS, C E-EF M	60
MARINGA	MARINGA	ADAILE M LEITE, C E-EF M	84
MARINGA	MARINGA	ALBERTO J BYINGTON JR, C E-EF M	168
MARINGA	MARINGA	ALFREDO MOISES MALUF, C E-EF M	360
MARINGA	MARINGA	APLICACAO PED DA UEM, C DE-EF M	264
MARINGA	MARINGA	BRANCA DA MOTA FERNANDES, C E-EF M PROFI	360
MARINGA	MARINGA	BRASILIO ITIBERE, C E-EF M	84
MARINGA	MARINGA	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	120
MARINGA	MARINGA	CEEBJA PROF MANOEL R SILVA-EF M	1095
MARINGA	MARINGA	CEEBJA PROFA TOMIRES M CARVALHO-EF M	48
MARINGA	MARINGA	DIRCE DE A MAIA, C E-EF M	96
MARINGA	MARINGA	ELVIRA B DOS SANTOS, E E-EF	96
MARINGA	MARINGA	FLORIANO, C E C DE-EF M	24
MARINGA	MARINGA	GASTAO VIDIGAL, C E DR-EF M PROFIS	240
MARINGA	MARINGA	INST ED E MARINGA-EF M N PROFIS	456
MARINGA	MARINGA	IPIRANGA, E E-EF	132
MARINGA	MARINGA	JOAO DE F PIOLI, C E-EF M	312
MARINGA	MARINGA	JOAO XXIII, C E-EF M PROFIS	240
MARINGA	MARINGA	JOSE G BRAGA, C E DR-EF M	173
MARINGA	MARINGA	KENNEDY, C E PRES-EF M	168
MARINGA	MARINGA	MARCO A PIMENTA, C E-EF M	108
MARINGA	MARINGA	PARQUE ITAIPU, C E DO-EF M	108
MARINGA	MARINGA	POL MILITAR, C DA-EF M	272
MARINGA	MARINGA	RODRIGUES ALVES, C E-EF M	180
MARINGA	MARINGA	RUI BARBOSA, C E-EF M	216
MARINGA	MARINGA	SANTA MARIA GORETTI, C E-EF M PROFIS	132
MARINGA	MARINGA	SILVIO M BARROS, C E-EF M	312
MARINGA	MARINGA	TANCREDO DE A NEVES, C E-EF M	132
MARINGA	MARINGA	TANIA V FERREIRA, C E-EF M	216
MARINGA	MARINGA	THEOBALDO M SANTOS, C E-EF M	132
MARINGA	MARINGA	TOMAZ E DE A VIEIRA, C E-EF M	168
MARINGA	MARINGA	UNIDADE POLO, C E-EF M PROFIS	264
MARINGA	MARINGA	VINICIUS DE MORAIS, C E-EF M	84
MARINGA	MARINGA	VITAL BRASIL, C E-EF M	240
MARINGA	MUNHOZ DE MELLO	JOSE F SALDANHA, C E ENG-EF M	168
MARINGA	NOSSA SENHORA DAS GRACAS	IVAN F A SILVA FILHO, C E DR-EF M	144
MARINGA	OURIZONA	BENOIL F M BOSKA, C E PROF-EF M	96
MARINGA	PAICANDU	HEITOR DE A FURTADO, E E-EF	96
MARINGA	PAICANDU	IZABEL, C E PRINC-EF M	216
MARINGA	PAICANDU	JOSE DE ANCHIETA, C E C-EF M	36
MARINGA	PAICANDU	NEIDE BERTASSO BERALDO, C E-EF M	168
MARINGA	PAICANDU	PAICANDU, C E-EF M N PROFIS	192
MARINGA	PAICANDU	VERCINDES G DOS REIS, C E-EF M	192
MARINGA	PRESIDENTE CASTELO BRANCO	MARIA C N DE SOUZA, C E-EF M	168
MARINGA	SANTA FE	ARTHUR DA C E SILVA, C E MAL-EF M	108
MARINGA	SANTA FE	CECILIA MEIRELES, E E-EF	168
MARINGA	SANTO INACIO	MANOEL F ALMEIDA, E E DR-EF	96
MARINGA	SANTO INACIO	PEDRO I, C E D-EF M	60
MARINGA	SAO JORGE DO IVAI	MARCIA VAZ T ABREU, C E-EF M	144
MARINGA	SARANDI	ANTONIO FCO LISBOA, C E-EF M PROFIS	216
MARINGA	SARANDI	CEEBJA SARANDI-EF M	264
MARINGA	SARANDI	CORA CORALINA, C E-EF M	240
MARINGA	SARANDI	HELENA KOLODY, C E-EF M	240
MARINGA	SARANDI	JARDIM INDEPENDENCIA, C E DO-EF M	288
MARINGA	SARANDI	JARDIM PANORAMA, C E-EF M	216
MARINGA	SARANDI	JARDIM UNIVERSITARIO, C E-EF M	132
MARINGA	SARANDI	MARIA ANTONA, E E IR-EF	192
MARINGA	SARANDI	OLAVO BILAC, C E-EF M	360
PARANAGUA	ANTONINA	ALTAHIR GONCALVES, C E PROFA-EF M	60
PARANAGUA	ANTONINA	CENTRO EST ED PROFIS DR BRASILIO MACHADO	96
PARANAGUA	ANTONINA	MARIA ARMINDA, C E PROF-EF M	121
PARANAGUA	GUARAQUECABA	ILHA DAS PECAS, C E C-EF M	60
PARANAGUA	GUARAQUECABA	ILHA DE SUPERAGUI, C E C-EF M	84
PARANAGUA	GUARAQUECABA	ILHA RASA, C E C-EF M	84
PARANAGUA	GUARAQUECABA	ISMAEL X CHAGAS DE TIBICANGA, C E C-EF M	12
PARANAGUA	GUARAQUECABA	JORGE DIAS, E E C - EF	12
PARANAGUA	GUARAQUECABA	MARCILIO DIAS, C E-EF M	108
PARANAGUA	GUARAQUECABA	TAGACABA PORTO DA LINHA, C E C DE-EF M	84
PARANAGUA	GUARATUBA	29 DE ABRIL, C E-EF M	240
PARANAGUA	GUARATUBA	ANIBAL KHURY, E E DEP-EF	96
PARANAGUA	GUARATUBA	GRATULINO DE FREITAS, C E-EM N PROFIS	120
PARANAGUA	GUARATUBA	ZILDA ARNS NEUMANN, C E DRA-EF M	120



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

PARANAGUA	MATINHOS	ABIGAIL DOS S CORREA, E E PROFA-EF	84
PARANAGUA	MATINHOS	GABRIEL DE LARA, C E-EF M	156
PARANAGUA	MATINHOS	MUSTAFA SALOMAO, C E-EF M	96
PARANAGUA	MATINHOS	SERTAOZINHO, C E-E F M N	144
PARANAGUA	MORRETES	APED-MUNICIPIO DE MORRETES	24
PARANAGUA	MORRETES	DIONEL CHARELLO, E E VER-EF	84
PARANAGUA	MORRETES	OSNY DAVID FRAGA, C E VER-EM	60
PARANAGUA	MORRETES	ROCHA POMBO, C E-EF M N	168
PARANAGUA	PARANAGUA	ALBERTO GOMES VEIGA, C E-EM PROFIS	168
PARANAGUA	PARANAGUA	ALEXANDRA, C E C DE-EF M	72
PARANAGUA	PARANAGUA	ANTONIO PAULO LOPES, E E C-EF	24
PARANAGUA	PARANAGUA	APED-MUNICIPIO DE PARANAGUA	25
PARANAGUA	PARANAGUA	ARTHUR M RAMOS, C E DR-EF M	96
PARANAGUA	PARANAGUA	BENTO M DA ROCHA NETO, C E-EF M	96
PARANAGUA	PARANAGUA	CARMEN COSTA ADRIANO, C E PROF-EF M	120
PARANAGUA	PARANAGUA	CEEBJA PARANAGUA-EF M	48
PARANAGUA	PARANAGUA	CIDALIA REBELLO GOMES, C E-EF M	348
PARANAGUA	PARANAGUA	DIDIO A DE C VIANA, C E-EF M	96
PARANAGUA	PARANAGUA	FELIPE VALENTIM, C E C -EF M	24
PARANAGUA	PARANAGUA	HELENA VIANA SUNDIN, C E-EF M	72
PARANAGUA	PARANAGUA	INST E ED DR CAETANO M ROCHA-EF M N P	264
PARANAGUA	PARANAGUA	JOSE BONIFACIO, C E-EF M PROFIS	204
PARANAGUA	PARANAGUA	LUCY R M E SILVA, C E C-EF M	24
PARANAGUA	PARANAGUA	MARIA DE L R MOROZOWSKI, C E PROF-EF M	192
PARANAGUA	PARANAGUA	PORTO SEGURO, C E-EF M	204
PARANAGUA	PARANAGUA	POVOADO SAO MIGUEL, C E C - EFM	24
PARANAGUA	PARANAGUA	REGINA M B DE MELLO, C E PROFA-EF M	192
PARANAGUA	PARANAGUA	ROQUE VERNALHA, E E DR-EF	60
PARANAGUA	PARANAGUA	SAO FRANCISCO, C E-EF M	144
PARANAGUA	PARANAGUA	VIDAL VANHONI, C E PROF-EF M	204
PARANAGUA	PARANAGUA	ZILAH DOS S BATISTA, C E PROFA-EF M	96
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	HELIO ANTONIO DE SOUZA, C E-E F M	96
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	MARIA HELENA T LUCIANO, C E PROF-EF M	132
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	PAULO FREIRE, C E PROF-E F M N	216
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	SULLY DA R VILARINHO, C E PROFA-EF M	108
PARANAVAI	ALTO PARANA	AGOSTINHO STEFANELLO, E E-EF	108
PARANAVAI	ALTO PARANA	MARISTELA, E E-EF	36
PARANAVAI	ALTO PARANA	RAINHA DA PAZ, C E-EM	84
PARANAVAI	ALTO PARANA	SANTA MARIA, E E C-EF	12
PARANAVAI	AMAPORA	OLAVO BILAC, C E-EF M	96
PARANAVAI	CRUZEIRO DO SUL	EURIDES C TENORIO, E E-EF	72
PARANAVAI	CRUZEIRO DO SUL	ROMARIO MARTINS, C E DR-EM	60
PARANAVAI	GUAIRACA	HUMBERTO A C BRANCO, C E-EF M	72
PARANAVAI	INAJA	ANCHIETA, E E PE-EF	48
PARANAVAI	INAJA	RIO BRANCO, C E BAR DO-EF M	60
PARANAVAI	ITAGUAJE	LOURDES A MELO, C E-EF M	158
PARANAVAI	JARDIM OLINDA	MONTOIA, C E PE-EF M	36
PARANAVAI	MIRADOR	PEDRO V P DE SOUZA, C E-EF M	72
PARANAVAI	NOVA ALIANCA DO IVAI	CAETANO M DA ROCHA, C E DR-EF M	60
PARANAVAI	NOVA ESPERANCA	COSTA MONTEIRO, C E-EF M	180
PARANAVAI	NOVA ESPERANCA	FRANCISCO P X LOPES, E E CON-EF	72
PARANAVAI	NOVA ESPERANCA	IVAITINGA, E E C DE-EF	24
PARANAVAI	NOVA ESPERANCA	SAO VICENTE DE PAULA, C E-EF M N PROFIS	180
PARANAVAI	PARAISO DO NORTE	PARAISO DO NORTE, C E-EF M PROFIS	360
PARANAVAI	PARANACITY	ANTONIO TORTATO, C E-EM N	132
PARANAVAI	PARANACITY	SANTOS DUMONT, C E-EF M	120
PARANAVAI	PARANAPOEMA	LYSIMACO F DA COSTA, C E-EF M	84
PARANAVAI	PARANAVAI	ADELIA ROSSI ARNALDI, C E C-EF M	60
PARANAVAI	PARANAVAI	BENTO M DA R NETO, C E PROF-EF M PROFIS	264
PARANAVAI	PARANAVAI	CEEBJA DE PARANAVAI - EF M	60
PARANAVAI	PARANAVAI	CURITIBA, E E-EF	84
PARANAVAI	PARANAVAI	ENIRA MORAES RIBEIRO, C E-EF M PROFIS	120
PARANAVAI	PARANAVAI	FLAUZINA DIAS VIEGAS, C E-EF M	132
PARANAVAI	PARANAVAI	JOSE DE ANCHIETA, C E C-EF M	96
PARANAVAI	PARANAVAI	LEONEL FRANCA, C E-EF M	108
PARANAVAI	PARANAVAI	MANDIOCABA, E E C DE-EF	36
PARANAVAI	PARANAVAI	MARINS A DE CAMARGO, C E DR-EF M PROFIS	96
PARANAVAI	PARANAVAI	NEWTON GUIMARAES, C E E B J A-EF M	156
PARANAVAI	PARANAVAI	PARANAVAI, C E DE-EF M N PROFIS	240
PARANAVAI	PARANAVAI	SILVIO VIDAL, C E - EF M	240
PARANAVAI	SANTA INES	SANTA INES, C E-EF M	48
PARANAVAI	SANTO ANTONIO DO CAIUA	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	96
PARANAVAI	SAO CARLOS DO IVAI	SAO CARLOS DO IVAI, C E-EF M	144
PARANAVAI	SAO JOAO DO CAIUA	CARLOS GOMES, C E-EF M	180
PARANAVAI	TAMBOARA	DUILIO T BELTRAO, C E DR-EF M	144
PARANAVAI	TERRA RICA	JAMES P CLARK, C E-EM N	72
PARANAVAI	TERRA RICA	MONTEIRO LOBATO, E E C-EF	36



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrio e Alimentao



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

PARANAVAI	TERRA RICA	SANTO INACIO DE LOYOLA, C E-EF M	192
PARANAVAI	UNIFLOR	HERVAL, C E MQ DE-EF M	60
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	CASTELO BRANCO, C E C-EF M	48
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	ESCOLA DO CAMPO DE CORONEL VIVIDA	24
PATO BRANCO	MARIOPOLIS	ARTHUR C E SILVA, C E PRES-EF M	60
PATO BRANCO	PATO BRANCO	SAO ROQUE, C E DO C-EF M	72
PITANGA	BOA VENTURA DE SAO ROQUE	ADONIS MORSKI, C E-EF M PROFIS	108
PITANGA	BOA VENTURA DE SAO ROQUE	NATAL PONTAROLO, C E C-EF M	53
PITANGA	BOA VENTURA DE SAO ROQUE	SITIO BOA VENTURA, C E C-EF M	72
PITANGA	LARANJAL	CHAPADAO, C E C - EF M	72
PITANGA	LARANJAL	LARANJAL, C E DE-EF M	132
PITANGA	LARANJAL	PINHAL GRANDE, C E C-EF M	72
PITANGA	MATO RICO	ADELIA BIANCO SEGURO, C E-EF M	108
PITANGA	MATO RICO	BELA VISTA, C E C-EF M	41
PITANGA	NOVA TEBAS	ARI KFFURI, C E C-EF M	49
PITANGA	NOVA TEBAS	CARLOS DRUM ANDRADE, C E-EF M N PROFIS	137
PITANGA	NOVA TEBAS	OLIDIA ROCHA, C E C -E F M	60
PITANGA	NOVA TEBAS	VINICIUS DE MORAES, C E C-E F M	96
PITANGA	NOVA TEBAS	VOLTA GRANDE, E E C DE -EF	18
PITANGA	PITANGA	ESCOLA DO CAMPO DE PITANGA	36
PITANGA	PITANGA	VICTOR C DE ALMEIDA, C E C PE-EF M	60
PONTA GROSSA	CARAMBEI	CARLOS VENTURA, C E-EF M	151
PONTA GROSSA	CARAMBEI	DARLENE DE JP MOREIRA, E E PROF-EF	108
PONTA GROSSA	CARAMBEI	EURICO BATISTA ROSAS, C E-EF M	132
PONTA GROSSA	CARAMBEI	JULIA WANDERLEY, C E-EF M PROFIS	204
PONTA GROSSA	CARAMBEI	ZILDA ARNS NEUMANN, C E C DRA - EFM	48
PONTA GROSSA	CASTRO	AMANDA CARNEIRO DE MELLO, C E-EF M	108
PONTA GROSSA	CASTRO	ANTONIO E MARCOS CAVANIS, C E-EF M	108
PONTA GROSSA	CASTRO	BASILIO CHRUM, C E PROF-EF M	72
PONTA GROSSA	CASTRO	CASTROLANDA, E E DO C-EF	55
PONTA GROSSA	CASTRO	CEEBJA PROFA AMELIA MADAL S B VAZ-EF M	48
PONTA GROSSA	CASTRO	EDINA W SVIERCOSKI, C E C PROFA-EF M	103
PONTA GROSSA	CASTRO	JARDIM DAS ARAUCARIAS, E E-EF	113
PONTA GROSSA	CASTRO	MARIA AP NISGOSKI, C E PROFA-EF M PROFIS	144
PONTA GROSSA	CASTRO	NICOLAU HAMPF, C E PROF-EF M	91
PONTA GROSSA	CASTRO	SALVADOR A SOBRINHO, C E C PROF-EF M	24
PONTA GROSSA	CASTRO	SAO SEBASTIAO DO MARACANA, C E C-EF M	65
PONTA GROSSA	CASTRO	VESPASIANO C MELLO, C E MJR-EF M PROFIS N	168
PONTA GROSSA	IPIRANGA	CLAUDINO DOS SANTOS, CE DR-EF M N PROFIS	254
PONTA GROSSA	IPIRANGA	HENRIQUE DENCK, C E C -EFM	55
PONTA GROSSA	IPIRANGA	LUIZ DE JESUS CORREIA, C E C - E F M	84
PONTA GROSSA	IPIRANGA	LUSTOSA, C E C DE-EF M	43
PONTA GROSSA	PALMEIRA	ALBERTO GONCALVES, C E D-EF M PROFIS N	125
PONTA GROSSA	PALMEIRA	FLAVIO SANTOS, E E C-EF	48
PONTA GROSSA	PALMEIRA	GUARAUNINHA, E E DO C DE-EF	84
PONTA GROSSA	PALMEIRA	JOAO SIDORKO, E E C-EF	48
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	EURIDES MARTINS, E E C-EF	96
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	JORGE Q NETTO, C E-EF M PROFIS	312
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	RESSACA PADRE ANCHIETA, E E DA-EF	29
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	RIVADAVIA VARGAS, C E-EF M	168
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	31 DE MARCO, C E-EF M	120
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ALBERTO REBELLO VALENTE, E E-EF	84
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	AMALIO PINHEIRO, C E PROF-EF M	96
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ANTONIO SAMPAIO, C E GAL-EF M	84
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ARNALDO JANSEN, C E PE-EF M	156
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	BECKER E SILVA, C E PROF-EF M	192
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	CEEBJA PROF PASCHOAL S ROSA-EF M	91
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	CENTRO EST EDUC PROFIS DE PONTA GROSSA	120
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	COLARES, C E PROF-EF M	108
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	COLONIA DONA LUIZA, C E-EM	48
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	DE VILA VELHA, E E C-EF	43
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	DORAH G DAITSCHMAN, C E-EF M	144
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	DOROTEU DE PADUA, C E FR-EF M	103
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	EDISON PIETROBELLI, C E PROF-EF M	156
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	EPAMINONDAS N RIBAS, C E DR-EF M PROFIS	161
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ESPIRITO SANTO, C E-EF M	84
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	EUGENIO MALANSKI, C E PROF-EF M	125
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	HALIA T GRUBA, E E PROFA-EF	74
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	INST ED E PROF CESAR P MARTINEZ-F M N P	96
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	IOLANDO TAQUES FONSECA, E E PROF-EF	96
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	JESUS DIVINO OPERARIO, E E-EF	96
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	JOAO R V B DU VERNAY,CE PROF-EF M PROFIS	108
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	JOSE ELIAS DA ROCHA, C E-EF M	144
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	KENNEDY, C E PRES-EF M PROFIS	120
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	LINDA S BACILA, C E PROFA-EF M	180
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	MARGARETE M MAZUR, E E C PROFA-EF	29
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	MEDALHA MILAGROSA, E E-EF	72



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrio e Alimentao



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	MENELEU A TORRES, C E PROF-EF M PROFIS	108
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	MUNHOZ DA ROCHA, C E DO C DR-EF M	72
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	NOSSA SRA DA GLORIA, C E-EF M	132
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	NOSSA SRA DAS GRACAS, C E-EF M	120
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	OSORIO, C E GAL-EF M	144
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	PEDRO GRZELCZAKI, C E PE-EF M	144
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	POLIVALENTE, C E-EF M PROFIS	120
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	REGENTE FEIJO, C E-EM PROFIS	192
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	SANTA MARIA, C E-EF M	132
PONTA GROSSA	SAO JOAO DO TRIUNFO	VILA PALMIRA, C E C DE-EF M	84
PONTA GROSSA	TIBAGI	BALDOMERO B TAQUES, C E C - E F M P	120
PONTA GROSSA	TIBAGI	IRENIO M NASCIMENTO, C E-EF M N	156
PONTA GROSSA	TIBAGI	JOAO FRANCISCO DA SILVA, C E C-EF M	180
PONTA GROSSA	TIBAGI	LEOPOLDINA B PEDROSO, C E PROFA-EF M	132
TELEMACO BORBA	CURIUVA	ANISIO AFONSO FERREIRA, C E C-EF M	58
TELEMACO BORBA	CURIUVA	GABRIEL ROSA, C E PROF-EF M	180
TELEMACO BORBA	CURIUVA	JANDIRA FERREIRA ROSAS, C E-EFM	108
TELEMACO BORBA	CURIUVA	JOSE DE ALENCAR, E E-EF	146
TELEMACO BORBA	CURIUVA	MARIA DIVA R DE PROENCA, C E C-EF M	67
TELEMACO BORBA	IMBAU	MARIA DAS G C DI MARIO, C E PROFA -EF M	168
TELEMACO BORBA	IMBAU	TANCREDO NEVES, C E PRES-EF M	203
TELEMACO BORBA	IMBAU	TEREZINHA L OLIVEIRA, C E-EF M	48
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	ALTAIR MONGRUEL, C E-EF M	113
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	BENTO M ROCHA NETTO, C E C DR-EF M	53
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	CEEBJA ORTIGUEIRA-EF M	36
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	ESCOLA ITINERANTE CAMINHOS DO SABER	53
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	IZAIAS RAFAEL DA SILVA, C E C-EFM	70
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	MACHADO DE ASSIS, C E-EF M	84
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	MONJOLINHO, C E C-EF M	41
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	TANCREDO A NEVES, C E C DR-EF M	96
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	TEOTONIO VILELLA, C E C DR-EF M	53
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	VISTA ALEGRE, C E C -EI EF M	91
TELEMACO BORBA	RESERVA	ALBANO G MARTINS, C E C PREF-EF M	33
TELEMACO BORBA	RESERVA	ALBERTO KURCHEIDT, E E-EF	48
TELEMACO BORBA	RESERVA	CAMPINAS BELAS, E E-EF	67
TELEMACO BORBA	RESERVA	HELENA R FIORAVANTE, C E PROFA-EF M	108
TELEMACO BORBA	RESERVA	JOAO LUCIO DE ALMEIDA, C E C PROF-EF M	77
TELEMACO BORBA	RESERVA	TEOFILA NASSAR JANGADA, C E C-EF M	180
TELEMACO BORBA	SAPOPEMA	ANADIR M DA COSTA, C E C PROFA-E F M	31
TELEMACO BORBA	SAPOPEMA	EFIGENIA DE PAULA LUZ, C E C - E F M	33
TELEMACO BORBA	SAPOPEMA	ESCOLA DO CAMPO CASA FAMILIAR RURAL	24
TELEMACO BORBA	SAPOPEMA	SAPOPEMA, C E-EF M PROFIS	211
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	BELA VISTA, E E-EF	43
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	BOM JESUS, E E-EF	48
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	CEEBJA PROFA RONILCE A G MAINARDES-EF M	101
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	CUSTODIO NETTO, C E PROF-EF M	108
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	GREGORIO TEIXEIRA, C E-EF M	83
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	JARDIM ALEGRE, C E-EF M PROFIS	168
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	JOSE DE ANCHIETA, E E PE-EF	91
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	LUIZ VIEIRA, C E DR-EF M	156
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	MANOEL RIBAS, C E-EF M	42
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	MARCELINO NOGUEIRA, C E DR-EF M	48
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	MARIA AP M DE S PEREIRA, C E PROFA-EF M	120
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	NOSSA SRA DE FATIMA, E E-EF	48
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E-EF M	53
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	SAO PEDRO, C E-EF M	96
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	VARGAS, C E PRES-EF M	130
TELEMACO BORBA	VENTANIA	ALBERTO DA SILVA PARANA, C E-EF M	223
TELEMACO BORBA	VENTANIA	PEDRO MARCONDES RIBAS, C E-EF M	134
TOLEDO	DIAMANTE DO OESTE	DIAMANTE D OESTE, C E-EF M	144
TOLEDO	ENTRE RIOS DO OESTE	ILDO JOSE FRITZEN, C E PROF-EF M	84
TOLEDO	GUAIRA	CEEBJA VALDIR FERNANDES-EF M	204
TOLEDO	GUAIRA	JAIME RODRIGUES, C E PROF-EF M	156
TOLEDO	GUAIRA	JARDIM ZEBALLOS, C E-EF M	118
TOLEDO	GUAIRA	MARIA BOLWERK, E E DO C PROFA-EF	48
TOLEDO	GUAIRA	MENDES GONCALVES, C E-EF M PROF	138
TOLEDO	GUAIRA	ROOSEVELT, C E PRES-EF M N	191
TOLEDO	GUAIRA	SAMUEL BENCK, C E DO C VER-EF M	63
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	NILSO FRANCESKI, C E DO C PROF-EFM	35
TOLEDO	MARIPA	CASTRO ALVES, C E-EF M	48
TOLEDO	MARIPA	PIO XII, C E-EF M	102
TOLEDO	NOVA SANTA ROSA	GASPAR DUTRA, C E MAL-EF M	96
TOLEDO	NOVA SANTA ROSA	PLANALTO, E E DO C DE-EF	17
TOLEDO	NOVA SANTA ROSA	VINICIUS DE MORAES, E E DO C-EF	14
TOLEDO	OURO VERDE DO OESTE	OURO VERDE, C E DE-EF M	132
TOLEDO	OURO VERDE DO OESTE	ROMUALDO PEITER, E E C-EF	24
TOLEDO	PALOTINA	CEEBJA PALOTINA-EF M	84



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

TOLEDO	PALOTINA	RIO BRANCO, C E BAR DO-EF M	86
TOLEDO	PALOTINA	SANTA TEREZINHA, E E-EF	53
TOLEDO	PALOTINA	SANTO AGOSTINHO, C E-EF M PROFIS N	120
TOLEDO	PALOTINA	SHIRLEY SAURIN, E E PROFA-EF	32
TOLEDO	PALOTINA	TANCREDO NEVES, E E-EF	41
TOLEDO	QUATRO PONTES	QUATRO PONTES, C E-EF M	91
TOLEDO	SANTA HELENA	GRACILIANO RAMOS, E E-EF	67
TOLEDO	SANTA HELENA	HUMBERTO DE A C BRANCO, C E-M N	79
TOLEDO	SAO JOSE DAS PALMEIRAS	SAO JOSE, C E-EF M	118
TOLEDO	SAO PEDRO DO IGUAQU	IVALDO TALYULY, C E DO C-EF M	41
TOLEDO	SAO PEDRO DO IGUAQU	SAO PEDRO, C E-EF M	180
TOLEDO	TERRA ROXA	ALTO ALEGRE, E E DO C DE-EF	30
TOLEDO	TERRA ROXA	ANTONIO CARLOS GOMES, C E-EF M	101
TOLEDO	TERRA ROXA	ARTHUR C E SILVA, C E PRES-EF M	197
TOLEDO	TERRA ROXA	CENTRO EST EDUC PROFIS PAULO R SOUZA	18
TOLEDO	TERRA ROXA	MARIA C DINIZ CUNHA, E E DO C PROFA-EF	29
TOLEDO	TOLEDO	ANTONIO J REIS, C E-EF M	151
TOLEDO	TOLEDO	ATTILIO FONTANA, C E SEN-EF M PROFIS	221
TOLEDO	TOLEDO	AUGUSTINHO DONIN, C E-EF M	72
TOLEDO	TOLEDO	AYRTON SENNA DA SILVA, C E-EF M PROFIS	120
TOLEDO	TOLEDO	BOA VISTA, E E DO C-EF	15
TOLEDO	TOLEDO	BOM PRINCIPIO, E E DO C-EF	13
TOLEDO	TOLEDO	CASTELO BRANCO, C E PRES-EM N PROFIS	180
TOLEDO	TOLEDO	DARIO VELLOZO, C E-EF M PROFIS	78
TOLEDO	TOLEDO	DEZ DE MAIO, E E DO C DE-EF	84
TOLEDO	TOLEDO	EDWINO SCHERER, E E DO C-EF	6
TOLEDO	TOLEDO	ESPERANCA F COVATTI, C E-EF M	70
TOLEDO	TOLEDO	GERMANO RHODEN, C E IR-EF M	132
TOLEDO	TOLEDO	JARDIM EUROPA, C E-EF M PROFIS	276
TOLEDO	TOLEDO	JARDIM GISELE, C E-EF M	74
TOLEDO	TOLEDO	JARDIM MARACANA, C E-EF M	238
TOLEDO	TOLEDO	JARDIM PORTO ALEGRE, C E-EF M PROFIS	174
TOLEDO	TOLEDO	JOAO ARNALDO RITT, C E-EF M	36
TOLEDO	TOLEDO	JOAO C FERREIRA, C E DR-EF M	79
TOLEDO	TOLEDO	LUIZ AUGUSTO M REGO, C E-EF M PROFIS	133
TOLEDO	TOLEDO	NOVA CONCORDIA, E E DO C DE-EF	21
TOLEDO	TOLEDO	NOVO HORIZONTE, C E-EF M	92
TOLEDO	TOLEDO	NOVO SARANDI, C E C-EF M	78
TOLEDO	TOLEDO	NOVO SOBRADINHO, E E DO C DE-EF	27
TOLEDO	TOLEDO	OURO PRETO, E E DO C DE-EF	8
TOLEDO	TOLEDO	SAO LUIZ DOESTE, E E DO C-EF	21
TOLEDO	TOLEDO	VILA IPIRANGA, E E C DE-EF	10
UMUARAMA	ALTO PARAISO	VILA ALTA, C E-EF M	96
UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	CAXIAS, E E C DQ DE-EF	36
UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	CEEBJA ALTO PIQUIRI-EF M	60
UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	JOAO XXIII, C E PAPA-E M N	120
UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	JUCUNDINO FURTADO, E E DO C PROF-EF	24
UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	MANUEL BANDEIRA, E E-EF	96
UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	VINICIUS DE MORAES, E E DO C-EF	24
UMUARAMA	ALTONIA	ANALIA FRANCO, E E DO C-EF	24
UMUARAMA	ALTONIA	LUCIA A DE OLIVEIRA SCHOFFEN, C E-EF M	168
UMUARAMA	ALTONIA	OURO VERDE, E E DO C-EF	12
UMUARAMA	ALTONIA	SAO JOAO, E E C-EF	19
UMUARAMA	CAFEZAL DO SUL	GUAIPORA, E E C DE-EF	36
UMUARAMA	CAFEZAL DO SUL	JANGADA, E E C-EF	12
UMUARAMA	CAFEZAL DO SUL	TIRADENTES, C E-EF M	72
UMUARAMA	CRUZEIRO DO OESTE	ANCHIETA, C E-E F M N	168
UMUARAMA	CRUZEIRO DO OESTE	CRUZEIRO DO OESTE, C E-EF M	156
UMUARAMA	CRUZEIRO DO OESTE	SAO SILVESTRE, E E DO C-EF	24
UMUARAMA	CRUZEIRO DO OESTE	TAMANDARE, C E ALM-EF M PROFIS	361
UMUARAMA	DOURADINA	APED-MUNICIPIO DOURADINA	24
UMUARAMA	DOURADINA	CEEBJA DOURADINA-EF M	72
UMUARAMA	DOURADINA	DOURADINA, C E-EF M	192
UMUARAMA	ESPERANCA NOVA	ARTHUR DA C SILVA, C E MAL-EF M	240
UMUARAMA	FRANCISCO ALVES	ANTONIO VIEIRA, E E C PE-EF	24
UMUARAMA	FRANCISCO ALVES	BAIRRO CATARINENSE, E E C DO-EF	48
UMUARAMA	FRANCISCO ALVES	VICENTE TOMAZINI, C E-EF M	180
UMUARAMA	ICARAIMA	ANTONIO F F COSTA, C E DES-EF M	228
UMUARAMA	ICARAIMA	BENJAMIN CONSTANT, E E C-EF	20
UMUARAMA	ICARAIMA	PORTO CAMARGO, E E C DE -EF	36
UMUARAMA	IPORA	ANTENOR P DOS SANTOS, E E DR-EF	60
UMUARAMA	IPORA	IPORA, C E DE-E F M P	108
UMUARAMA	IPORA	PEDRO I, E E C D-EF	36
UMUARAMA	IVATE	CEEBJA IVATE-EF M	36
UMUARAMA	IVATE	GETULIO VARGAS, C E PRES-EF M	84
UMUARAMA	IVATE	RACHEL DE QUEIROZ, C E-EF M	168
UMUARAMA	MARIA HELENA	CARBONERA, C E C-EF M	24



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

UMUARAMA	MARIA HELENA	LEONIDIA PACHECO, C E PROFA-EF M	96
UMUARAMA	NOVA OLIMPIA	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	177
UMUARAMA	PEROBAL	ANA NERI, C E-EF M	132
UMUARAMA	PEROLA	NESTOR VICTOR, C E-EF M N	240
UMUARAMA	PEROLA	PEROLA BYINGTON, C E DONA-EF M	36
UMUARAMA	SAO JORGE DO PATROCINIO	CASA FAMILIAR RURAL DE SAO JORGE DO PATROCINIO	48
UMUARAMA	SAO JORGE DO PATROCINIO	PETRONIO PORTELA, C E MIN-EF M P	132
UMUARAMA	TAPIRA	CASTELO BRANCO, C E PRES-EF M	120
UMUARAMA	TAPIRA	OURO VERDE, E E C-EF	36
UMUARAMA	TAPIRA	SAO JOSE, C E-EM	60
UMUARAMA	UMUARAMA	BENTO MOSSURUNGA, C E-EF M N	264
UMUARAMA	UMUARAMA	CEEBJA UMUARAMA-EF M	108
UMUARAMA	UMUARAMA	DURVAL SEIFERT, E E-EF	48
UMUARAMA	UMUARAMA	HILDA TRAUTWEIN KAMAL, C E PROFA-EF M P	144
UMUARAMA	UMUARAMA	IZABEL, E E PRINC-EF	96
UMUARAMA	UMUARAMA	JARDIM CANADA, E E DO-EF	36
UMUARAMA	UMUARAMA	JARDIM CRUZEIRO, C E DO-EF M	60
UMUARAMA	UMUARAMA	JOSE BALAN, C E VER-EF M PROFIS	108
UMUARAMA	UMUARAMA	LOURENCO FILHO, C E-EF M	72
UMUARAMA	UMUARAMA	LOVAT, C E-EF M	48
UMUARAMA	UMUARAMA	MANUEL DA NOBREGA, C E PE-EF M	180
UMUARAMA	UMUARAMA	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	168
UMUARAMA	UMUARAMA	PARQUE JABUTICABEIRA, C E-EF M	48
UMUARAMA	UMUARAMA	PAULO A TOMAZINHO, C E PROF-EF M PROFIS	120
UMUARAMA	UMUARAMA	PEDRO II, C E-EF M PROFIS	156
UMUARAMA	UMUARAMA	SANTA ELIZA, C E-EF M	60
UMUARAMA	UMUARAMA	TIRADENTES, C E-EF M	96
UMUARAMA	UMUARAMA	ZILDA ARNS, C E DRA- EF M	72
UMUARAMA	XAMBRE	APED-MUNICIPIO XAMBRE	8
UMUARAMA	XAMBRE	CASA BRANCA, E E C DE - EF	48
UMUARAMA	XAMBRE	ELIZA, E E DO C DE-EF	24
UMUARAMA	XAMBRE	PAULO VI, C E-EF M	132
UNIAO DA VITORIA	BITURUNA	CEEBJA BITURUNA-EF M	60
UNIAO DA VITORIA	PAULA FREITAS	ESCOLA ITINERANTE PAULO FREIRE	24
UNIAO DA VITORIA	PAULO FRONTIN	PEDRO BUSKO, C E MONS-EF M PROFIS	156
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	ANIZ DOMINGOS, C E C PROF-EF M	84
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	ASTOLPHO MACEDO SOUZA, C E-EF M	156
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	INOCENCIO DE OLIVEIRA, C E-EF M	120
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	192
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	LAURO M SOARES, C E DR-EF M PROFIS	96
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	NEUSA DOMIT, C E-EF M	228
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	PEDRO STELMACHUK, C E-EF M	96
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	RIO VERMELHO, C E DO C-EF M	84
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	SAO CRISTOVAO, C E-EF M PROFIS	216
WENCESLAU BRAZ	ARAPOTI	CALOGERAS, C E DO C DE-EF M	120
WENCESLAU BRAZ	ARAPOTI	CARMELINA F PEDROSO, C E-EF M	168
WENCESLAU BRAZ	ARAPOTI	CERRADO DAS CINZAS, C E DO C-EF M	84
WENCESLAU BRAZ	ARAPOTI	COSTA NETO, C E CEL-EF M	84
WENCESLAU BRAZ	ARAPOTI	JOAO PAULO II, C E-EF M	204
WENCESLAU BRAZ	ARAPOTI	RUI BARBOSA, C E-EF M N PROFIS	288
WENCESLAU BRAZ	JAGUARIAIVA	ANITA CANET, C E-EF M	108
WENCESLAU BRAZ	JAGUARIAIVA	CEEBJA PROF IGNACIO A S FILHO-EF M	36
WENCESLAU BRAZ	JAGUARIAIVA	JOSE DE ANCHIETA, C E PE-EF M	120
WENCESLAU BRAZ	JAGUARIAIVA	MILTON SQUARIO, C E DO C-EF M	134
WENCESLAU BRAZ	JAGUARIAIVA	NILO PECANHA, C E-EF M	204
WENCESLAU BRAZ	JAGUARIAIVA	OLAVO BILAC, C E-EF M	84
WENCESLAU BRAZ	JAGUARIAIVA	RODRIGUES ALVES, C E-EF M N PROFIS	132
WENCESLAU BRAZ	SALTO DO ITARARE	ANTONIO DELFINO FRAGOSO, C E-EM	96
WENCESLAU BRAZ	SALTO DO ITARARE	GABRIEL BERTONI, E E-EF	144
WENCESLAU BRAZ	SALTO DO ITARARE	JOSE S DE SOUZA, E E C-EF	24
WENCESLAU BRAZ	SANTANA DO ITARARE	HUMBERTO DE A C BRANCO, C E DO C-EF M	187
WENCESLAU BRAZ	SAO JOSE DA BOA VISTA	MARIA ANESIA DIAS, E E DO C-EF	12
WENCESLAU BRAZ	SAO JOSE DA BOA VISTA	MARIA I GUIMARAES, C E-EF M	120
WENCESLAU BRAZ	SAO JOSE DA BOA VISTA	NEWTON SAMPAIO, E E-EF	96
WENCESLAU BRAZ	SENGES	ANITA GRANDI SALMON, C E-EF M	120
WENCESLAU BRAZ	SENGES	COSTA E SILVA, C E PRES-EF M N	108
WENCESLAU BRAZ	SENGES	ERASMO BRAGA, C E PROF-EF M	120
WENCESLAU BRAZ	SENGES	FRANCISCO DA S REIS, E E DO C PROF-EF	29
WENCESLAU BRAZ	SENGES	LAURO S DE OLIVEIRA, C E DO C PROF-EF M	96
WENCESLAU BRAZ	WENCESLAU BRAZ	CEEBJA WENCESLAU BRAZ-EF M	96
WENCESLAU BRAZ	WENCESLAU BRAZ	KM 10, E E DO C-EF	36
WENCESLAU BRAZ	WENCESLAU BRAZ	MIGUEL NASSIF MALUF, C E-EF M	84
WENCESLAU BRAZ	WENCESLAU BRAZ	MILTON BENNER, C E PROF-EF M	168
WENCESLAU BRAZ	WENCESLAU BRAZ	PATRIMONIO SAO MIGUEL, C E C-EF M	48
WENCESLAU BRAZ	WENCESLAU BRAZ	SEBASTIAO PARANA, C E DR-EM PROFIS N	96
Demanda total de feijão carioca			146.704



ANEXO XIII

ESCOLAS COM OFERTA EXCLUSIVA DE FEIÇÃO CARIOCA

NUCLEO	MUNICIPIO	ESCOLA	Quantidade média por entrega
APUCARANA	CRUZMALTINA	JOSE FERREIRA DINIZ, E E C - EF	41
APUCARANA	FAXINAL	AUGUSTO BAHL, E E PROF-EF	108
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	ALBERTO KRAUSE, C E PROF-EF M	172
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	ANGELA SANDRI TEIXEIRA, C E PROF-EF M	186
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	FLORIPA TEIXEIRA DE FARIA, C E-EF M	124
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	JARDIM APUCARANA, C E-EF M	64
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	JOAO PAULO I, C E PAPA-EF M	201
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	LAMENHA PEQUENA, C E-EF M	51
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	MARIA LOPES DE PAULA, C E PROFA-EF M	197
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	PEDRO PIEKAS, C E VER-EF M PROFIS	168
AREA METROP.NORTE	ALMIRANTE TAMANDARE	TEREZINHA E KEPP, E E PROFA-EF	42
AREA METROP.NORTE	BOCAIUVA DO SUL	CARLOS ALBERTO RIBEIRO, C E-E F N	96
AREA METROP.NORTE	BOCAIUVA DO SUL	QUIELSE CRISOSTOMO DA SILVA,CE CON-EF M	252
AREA METROP.NORTE	CAMPINA GRANDE DO SUL	BANDEIRANTES, C E-EF M	206
AREA METROP.NORTE	CAMPINA GRANDE DO SUL	CAMPOS SALES, C E-EF M PROFIS	144
AREA METROP.NORTE	CAMPINA GRANDE DO SUL	IVAN F DO AMARAL FILHO, C E-EF M	320
AREA METROP.NORTE	CAMPINA GRANDE DO SUL	JOAO MARIA DE BARROS, C E PREF-EF M N	223
AREA METROP.NORTE	CAMPO MAGRO	DIVINA PASTORA, E E-EF	148
AREA METROP.NORTE	CAMPO MAGRO	EMILIA BUZATO, C E-EF M	117
AREA METROP.NORTE	CAMPO MAGRO	IRIA BORGES DE MACEDO, C E PROFA-EF M	132
AREA METROP.NORTE	CAMPO MAGRO	NOSSA SRA CONCEICAO, C E DO C-EF M	109
AREA METROP.NORTE	CERRO AZUL	ISABEL, C E PRINC-EF M	425
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	ABRAHAM LINCOLN, C E PRES-EF M N	474
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	ALFREDO CHAVES, C E-EF M	199
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	ALTAIR DA SILVA LEME, C E PROF-EF M	173
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	ANTONIO L BRAGA, C E-EF M PROFIS	391
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	BENTO M DA ROCHA NETO, C E-EF M	286
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	CAMINHOS DA NATUREZA, E E-EF	91
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	CEEBJA ULYSSES GUIMARAES-EF M	436
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	DJALMA JOHNSON, E E PREF-EF	88
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	GENESIO MORESCHI, C E-EF M	324
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	GUARAITUBA, C E DE-EF M	236
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	HELENA KOLODY, C E-EF M	322
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	HERACLITO F SOBRAL PINTO, C E-EF M	275
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	JOAO BOSCO, C E D-EF M	120
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	JOAO R DE CAMARGO, C E-EF M	267
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	LINDAMIR ALBERTI, C E-EF M	115
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	RAULINO COSTACURTA, C E VER-EF M	167
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	RUI BARBOSA, C E-EF M	95
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	TANCREDO DE A NEVES, C E-EF M	128
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	VINICIUS DE MORAES, C E-EF M	235
AREA METROP.NORTE	COLOMBO	ZUMBI DOS PALMARES, C E-EF M PROFIS	244
AREA METROP.NORTE	ITAPERUCU	ANTONIO ALVES, E E BEL-EF	103
AREA METROP.NORTE	ITAPERUCU	BEDA MARIA, C E FR-EF M N	120
AREA METROP.NORTE	ITAPERUCU	JOSE PIOLI, C E-EF M	301
AREA METROP.NORTE	ITAPERUCU	LUIZ MALTACA, C E VER-EF M	146
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	DANIEL ROCHA, C E PROF-EF M	187
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	OTILIA H DA SILVA, C E PROFA-EF M	195
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	SEMIRAMIS DE B BRAGA, C E-EF M	199
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	ALGATE LICKFELD MAUS, C E PROFA-EF M	87
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	BOA ESPERANCA, E E-EF	57
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	GILBERTO A DO NASCIMENTO, C E DR-EF M N	305
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	MARIO B T BRAGA, C E PROF-EF M	120
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	ROMARIO MARTINS, C E-EF M	92
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	ROSLDA DE S OLIVEIRA, C E PROFA-EF M	387
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	VILA MACEDO, C E-EF M PROFIS	96
AREA METROP.NORTE	QUATRO BARRAS	ANDRE ANDREATTA, C E-EF M	84
AREA METROP.NORTE	QUATRO BARRAS	ARLINDA F CREPLIVE, C E-EF M PROFIS	107
AREA METROP.NORTE	RIO BRANCO DO SUL	HILDA FARIA FRANCO, E E PROFA-EF	73
AREA METROP.NORTE	RIO BRANCO DO SUL	JOSE ELIAS, C E C-EF M	146
AREA METROP.NORTE	RIO BRANCO DO SUL	JOSE ERMIRIO DE MORAES, C E-EF M	144
AREA METROP.NORTE	RIO BRANCO DO SUL	MANOEL B.DE MACEDO, C E PROF-EF M	277
AREA METROP.NORTE	RIO BRANCO DO SUL	MARIA DA LUZ FURQUIM, C E-EF M N	264
AREA METROP.NORTE	RIO BRANCO DO SUL	PERCY TEIXEIRA DE FARIA, C E C PROF-EF M	33
AREA METROP.NORTE	RIO BRANCO DO SUL	SHIRLENE DE SOUZA ROCHA, C E-EF M	120
AREA METROP.NORTE	RIO BRANCO DO SUL	ZACARIAS C.DE CRISTO, C E-EF M	209



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

AREA METROP.NORTE	TUNAS DO PARANA	SEVERO FERREIRA RUPPEL, C E-EF M	192
AREA METROP.SUL	AGUDOS DO SUL	RUI BARBOSA, C E C-EF M	180
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	AGALVIRA B PINTO, C E PROFA-EF M	240
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	ANA MARIA V KAVA, C E C PROFA- EF M	108
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	ARAUCARIA, C E C-EF M	48
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	CEEBJA ARAUCARIA-EF M	132
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	CLEIDE LENI L KURZAWA, C E PROFA-EF M	72
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	DIAS DA ROCHA, C E-EF M	96
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	ELZEARIO PITZ, C E PROF -EFM	72
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	FAZENDA VELHA, C E-EF M	120
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	GUAJUVIRA, C E C-EM	48
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	HELENA WYSOCKI, C E PROFA-EF M	285
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	JOANA GURSKI, C E C-EF M	72
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	JOAO NERLI DA CRUZ, C E PROF-EF M	108
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	JULIO SZYMANSKI, C E PROF-E F M P N	360
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	LINCOLN S COIMBRA, C E-EF M	108
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	MARIA DA G S SILVA E LIMA, C E PROF-EFM	276
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	VESPERTINO F PIMPAO, C E DEP-EF M	84
AREA METROP.SUL	BALSA NOVA	ANGELO GEQUELIN, C E VER-EF M	108
AREA METROP.SUL	BALSA NOVA	DONOZOR N NOGUEIRA, C E VER-EF M	60
AREA METROP.SUL	BALSA NOVA	JUVENTUDE DE SANTO ANTONIO, C E-EF M	114
AREA METROP.SUL	BALSA NOVA	MARIA L F PACHECO, C E PROFA-EF M	180
AREA METROP.SUL	CAMPO DO TENENTE	ALEXANDRA PEICHO, E E C-EF	60
AREA METROP.SUL	CAMPO DO TENENTE	VICTOR BUSSMANN, C E-EF M N	156
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	ALOISIO, C E C PROF-EF M	72
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	CEEBJA PROF DOMINGOS CAVALLI-EF M	60
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	CONSTANTINO MAROCHI, E E-EF	72
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	DARLEI ADAD, C E-EF M	60
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	JOAO FERREIRA KUSTER, C E-EF M	108
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	JOAO XXIII, C E-E F M	84
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E C-EF M	120
AREA METROP.SUL	CONTENDA	ADHELMAR SICURO, C E C DR-EF M	108
AREA METROP.SUL	CONTENDA	CEEBJA PROFA ZILOAH DE M CARVALHO-EF M	60
AREA METROP.SUL	CONTENDA	MIGUEL FRANCO FILHO, C E-EF M	132
AREA METROP.SUL	CONTENDA	PEDRO JOSE PUCHALSKI, C E C PROF-EF M	60
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	ABILIO LOURENCO DOS SANTOS, C E-EF M	156
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	ANITA CANET, C E-EF M PROFIS	108
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	BAYARD OSNA, C E DR-EF M	84
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	CEEBJA MATHILDE PISSAIA PELANDA-EF M	60
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	CEEP DE FAZDA RIO GRAND EROT ANG NICHELE	84
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	DECIO DOSSI, C E DR-EF M PROFIS	144
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	FAZENDA RIO GRANDE, C E-EF M	132
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	LUCY REQUIAO M E SILVA, C E-EF M	192
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	OLINDAMIR MERLIN CLAUDINO, C E-EF M	120
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	SUSI CRISTINE DA S SILVA, E E PROFA-EF	17
AREA METROP.SUL	FAZENDA RIO GRANDE	VALDIVINO PAROLIN ACORDES, E E-EF	84
AREA METROP.SUL	LAPA	CARNEIRO, C E GAL-EF NORMAL	144
AREA METROP.SUL	LAPA	CEEBJA PAULO LEMINSKI-EF M	72
AREA METROP.SUL	LAPA	CONTESTADO, C E C-EF M	23
AREA METROP.SUL	LAPA	IRMA ANTONIA B BIANCHINI, C E PROFA-EF M	132
AREA METROP.SUL	LAPA	JUSCELINO K DE OLIVEIRA, C E C DR-EF M	120
AREA METROP.SUL	LAPA	JUVENAL B DA SILVEIRA, C E C-EF M	84
AREA METROP.SUL	LAPA	MANOEL A DA CUNHA, E E-EF	216
AREA METROP.SUL	LAPA	NOSSA SRA DO DESTERRO, C E C-EF M	72
AREA METROP.SUL	LAPA	SAO JOSE, C E-EM PROF	204
AREA METROP.SUL	LAPA	TRAJANO EHLKE PIRES, C E C-EF M	48
AREA METROP.SUL	MANDIRITUBA	MARIA SENEK WOSNHAKI, C E C PROFA-EF M	120
AREA METROP.SUL	MANDIRITUBA	MIREILLE MARIA F Z MACHADO, E E PROF-EF	60
AREA METROP.SUL	PIEN	ALFREDO GREIPEL JUNIOR, C E C-EF M	72
AREA METROP.SUL	PIEN	FREDERICO GUILHERME GIESE, C E-EF M	108
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	CAETANO M DA ROCHA, C E DO C DR-EF M	144
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	DOCE FINO, C E C DE-EF M	132
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	ELEUTERIO F DE ANDRADE, C E-EF M	204
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	FRANCISCO LECHINOSKI, C E C-EF M	132
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	LAGOA VERDE, E E C-EF	48
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	MIGUEL J MICKOSZ, C E C MONS-EF M	72
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	PAULO FREIRE, C E C PROF-EF M	72
AREA METROP.SUL	RIO NEGRO	ALVINO SCHELBAUER, C E-EF M	84
AREA METROP.SUL	RIO NEGRO	ANA SCHELBAUER B DE OLIVEIRA, C E C-EF M	60
AREA METROP.SUL	RIO NEGRO	ANTONINA, C E BAR DE-EF M N PROFIS	84
AREA METROP.SUL	RIO NEGRO	CEEBJA GENERAL RABELO-EF M	48
AREA METROP.SUL	RIO NEGRO	INACIO SCHELBAUER, E E-EF	72
AREA METROP.SUL	RIO NEGRO	MAXIMIANO PFEFFER, C E C-EF M	72
AREA METROP.SUL	RIO NEGRO	OVANDE DO AMARAL, C E DR-EF M	108
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	ARNALDO JANSEN, C E PE-EF M	108
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	ELZA SCHERNER MORO, C E-EF M	228
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	EUNICE BORGES DA ROCHA, C E C-EF M	130



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	JUSCELINO K OLIVEIRA, C E-EF M	108
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	LINDAURA R LUCAS, C E PROF-EF M	84
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	SHIRLEY C T MACHADO, C E-EF M	120
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	SILVEIRA DA MOTTA, C E-EF M	132
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	TARSILA DO AMARAL, C E-EF M	108
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	UNIDADE POLO, C E-EF M	132
AREA METROP.SUL	TIJUCAS DO SUL	KAMILLA P DA CRUZ, C E C PROFESSORA-EF M	180
CAMPO MOURAO	MAMBORE	JOAO XXIII, C E-EF M	115
CAMPO MOURAO	RONCADOR	ULYSSES GUIMARAES, C E-EF M N	114
CASCADEL	BOA VISTA DA APARECIDA	FLOR DA SERRA, E E C - EF	51
CASCADEL	BOA VISTA DA APARECIDA	LINHA PROGRESSO, E E C-EF	22
CASCADEL	BOA VISTA DA APARECIDA	PAULO VI, C E-EF M	101
CASCADEL	BOA VISTA DA APARECIDA	SAO SEBASTIAO, E E C-EF	31
CASCADEL	CAFELANDIA	BENJAMIM ANTONIO MOTTER, C E C-EF M	24
CASCADEL	CAFELANDIA	MARIA DE STEFANI GRIGGIO, C E-EF M	87
CASCADEL	CAMPO BONITO	JOSE BONIFACIO, C E-EF M	120
CASCADEL	CAMPO BONITO	NOSSA SRA DA SALETE, E E C-EF	14
CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS MARQUES	ALTO A DO IGUAÇU, C E C -EF M	30
CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS MARQUES	ANTONIO DE CASTRO ALVES, C E-EF M	85
CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS MARQUES	CARLOS A CAMARGO, C E-EF M	218
CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS MARQUES	CEEBJA PROF ALCI A C STEUERNAGEL-EF M	48
CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS MARQUES	GABRIELANGELO, E E C FREI - EF	19
CASCADEL	CASCADEL	ACQUILINO MASSOCHIN, C E-EF M	41
CASCADEL	CASCADEL	OCTAVIO TOZO, C E DO C-EF M	38
CASCADEL	CASCADEL	OLIVO FRACARO, C E-EF M	144
CASCADEL	CASCADEL	PEDRO ERNESTO GARLET, C E C-EF M	34
CASCADEL	CASCADEL	SAO JOAO, C E C-E F M	71
CASCADEL	CASCADEL	SAO SALVADOR, E E C - EF	31
CASCADEL	CASCADEL	VICTORIO E ABROZINO, C E PROF-EF M PROF	129
CASCADEL	CATANDUVAS	JOAO F NEVES, C E DR-EF M	126
CASCADEL	CATANDUVAS	MARIA L V ANDRADE, E E C PROFA-EF	46
CASCADEL	CATANDUVAS	REASSENTAMENTO SAO MARCOS, C E C-EF M	72
CASCADEL	CATANDUVAS	THOMAZ P DOS SANTOS, E E C-EF	31
CASCADEL	CORBELIA	OLAVO BILAC, C E C -EFM	37
CASCADEL	GUARANIACU	ANTONIO F F COSTA, C E DES-EF M N P	360
CASCADEL	GUARANIACU	BELA VISTA, E E C-EF	48
CASCADEL	GUARANIACU	CEEBJA PROF ALBANO TOMASINI-EF M	17
CASCADEL	GUARANIACU	PEDRO II, E E C D-EF	46
CASCADEL	IBEMA	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	158
CASCADEL	LINDOESTE	LINDOESTE, C E-EF M	128
CASCADEL	LINDOESTE	SANTA LUZIA, C E C-EF M	21
CASCADEL	SANTA LUCIA	LINHA SANTA CATARINA, E E C DE-EF	11
CASCADEL	SANTA LUCIA	ORLANDO L ZAMPONIO, C E-EF M	104
CASCADEL	SANTA TEREZA DO OESTE	ARTUR AGOSTINI, E E C-EF	43
CASCADEL	SANTA TEREZA DO OESTE	SANTA MARIA, C E C-EF M	51
CASCADEL	SANTA TEREZA DO OESTE	SANTA TEREZA DO OESTE, C E-EF M	59
CASCADEL	TRES BARRAS DO PARANA	ALTO ALEGRE, E E C DE -EF	10
CASCADEL	TRES BARRAS DO PARANA	BARRA BONITA, E E C DE-EF	12
CASCADEL	TRES BARRAS DO PARANA	IZABEL, C E PRINC-EF M N	168
CASCADEL	TRES BARRAS DO PARANA	PEDRO LUIZ MESSIAS, C E C-EF M	36
CURITIBA	CURITIBA	ALCYONE M C VELLOZO, C E PROF-EF M	120
CURITIBA	CURITIBA	ALFREDO PARODI, C E-EF M	204
CURITIBA	CURITIBA	ALINE PICHETH, E E-EF	36
CURITIBA	CURITIBA	AMANCIO MORO, C E-EF M	72
CURITIBA	CURITIBA	ANGELO GUSSO, C E-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	ANGELO TREVISAN, E E-EF	144
CURITIBA	CURITIBA	ANGELO VOLPATO, C E-EF M	60
CURITIBA	CURITIBA	ANIBAL KHURY NETO, C E-EF M	108
CURITIBA	CURITIBA	ATTICO EUSEBIO DA ROCHA, C E D-EF M	84
CURITIBA	CURITIBA	BEATRIZ FARIA ANSAY, C E-EF M	168
CURITIBA	CURITIBA	BENTO M DA ROCHA NETO, C E-EF M PROFIS	84
CURITIBA	CURITIBA	BRANCA DO N MIRANDA, C E DONA-EF M	132
CURITIBA	CURITIBA	BRASILIO V DE CASTRO, C E PROF-EF M PROF	96
CURITIBA	CURITIBA	CANDIDO RONDON, C E MAL-EF M	84
CURITIBA	CURITIBA	CARRAO, C E CONS-EF M	180
CURITIBA	CURITIBA	CECILIA MEIRELES, C E-EF M	72
CURITIBA	CURITIBA	CEEBJA PROFA MARIA DEON DE LIRA-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	CEP - AMANCIO MORO	19
CURITIBA	CURITIBA	CEP - INST ED PR PROF ERASMO PILOTTO	640
CURITIBA	CURITIBA	CEP - TIRADENTES	112
CURITIBA	CURITIBA	CLAUDIO MORELLI, C E PE-EF M	180
CURITIBA	CURITIBA	CRUZEIRO DO SUL, C E-EF M	144
CURITIBA	CURITIBA	ELIAS ABRAHAO, C E PROF-EF M	36
CURITIBA	CURITIBA	ELYSIO VIANNA, C E PROF-EF PROFIS	132
CURITIBA	CURITIBA	EMILIO DE MENEZES, C E-EF M	216
CURITIBA	CURITIBA	ERMELINO DE LEAO, C E-EF M	60
CURITIBA	CURITIBA	ERNANI VIDAL, C E-EF M	132



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

CURITIBA	CURITIBA	ETELVINA C RIBAS, C E PROFA-EF M	144
CURITIBA	CURITIBA	EUZEBIO DA MOTA, C E-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	FLAVIO F DA LUZ, C E-EF M	216
CURITIBA	CURITIBA	FRANCISCO A MACEDO, C E DR-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	FRANCISCO ZARDO, C E PROF-EF M PROFIS	168
CURITIBA	CURITIBA	GELVIRA CORREA PACHECO, C E-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	GETULIO VARGAS, C E-EF M	132
CURITIBA	CURITIBA	GOTTLIEB MUELLER, C E-EF M	72
CURITIBA	CURITIBA	GUAIRA, C E-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	GUARDA MIRIM DO PARANA, C E-EM	96
CURITIBA	CURITIBA	GUIDO ARZUA, C E PROF-EF M	144
CURITIBA	CURITIBA	GUIDO STRAUBE, C E PROF-EF M PROFIS	96
CURITIBA	CURITIBA	GUILHERME E JACOBUCCI, E E SURDOS-EI EF	11
CURITIBA	CURITIBA	HASDRUBAL BELLEGARD, C E-EF M PROFIS	168
CURITIBA	CURITIBA	HELENA DIONYSIO, E E-EF	72
CURITIBA	CURITIBA	HILDEBRANDO DE ARAUJO, C E-EF M PROFIS	72
CURITIBA	CURITIBA	IARA BERGMANN, C E PROFA-EF M	168
CURITIBA	CURITIBA	INEZ VICENTE BOROCZ, C E-EF M	108
CURITIBA	CURITIBA	IVO LEO, C E-EF M	120
CURITIBA	CURITIBA	IVO ZANLORENZI, E E MONS-EF	60
CURITIBA	CURITIBA	JOAO DE OLIVEIRA FRANCO, C E-EF M	120
CURITIBA	CURITIBA	JOAO LOYOLA, C E PROF-EF M	132
CURITIBA	CURITIBA	JOAO MAZZAROTTO, C E-EF M	84
CURITIBA	CURITIBA	JOAO PAULO I, C E PAPA-EF M	228
CURITIBA	CURITIBA	JOAO PAULO II, C E-EF M	60
CURITIBA	CURITIBA	JOAO TURIN, C E-EF M	84
CURITIBA	CURITIBA	JOAO WISLINSKI, C E PE-EF M	120
CURITIBA	CURITIBA	JOSE FRESSATO, C E-EF M	72
CURITIBA	CURITIBA	JOSE GUIMARAES, C E PROF-EM PROFIS	72
CURITIBA	CURITIBA	JOSE RICHIA, E E-EF MOD ED ESP	48
CURITIBA	CURITIBA	JULIA WANDERLEY, C E-EF M PROFIS	144
CURITIBA	CURITIBA	LA SALLE, C E-EF M	120
CURITIBA	CURITIBA	LAMENHA LINS, C E PRES-EM PROFIS	168
CURITIBA	CURITIBA	LOUREIRO FERNANDES, C E PROF-EF M PROFIS	192
CURITIBA	CURITIBA	LUCIA BASTOS, C E-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	LUCY REQUIAO DE M E SILVA, E E-EI EF M E	36
CURITIBA	CURITIBA	LUIZ LOSSO FILHO, CEEBJA DR-EF M	48
CURITIBA	CURITIBA	LUIZA ROSS, C E PROFA-EF M	120
CURITIBA	CURITIBA	LYSIMACO F COSTA, C E PROF-EF M	144
CURITIBA	CURITIBA	MARIA BALBINA COSTA DIAS, C E PROFA-EF M	60
CURITIBA	CURITIBA	MARIA GAI GRENDEL, C E PROFA-EF M	264
CURITIBA	CURITIBA	MARIA HELOISA CASSELLI, CE PROFA-EF M	72
CURITIBA	CURITIBA	MARIA MONTESSORI, C E-EF M	144
CURITIBA	CURITIBA	MARLI QUEIROZ AZEVEDO, CE PROFA - EFM	96
CURITIBA	CURITIBA	MAXIMO ATILIO ASINELLI, C E PROF-EF M	120
CURITIBA	CURITIBA	MILTON CARNEIRO, C E-EF M	144
CURITIBA	CURITIBA	NEWTON F DA COSTA, C E-EF M	72
CURITIBA	CURITIBA	NILSON BAPTISTA RIBAS, C E-EF M	48
CURITIBA	CURITIBA	NIRLEI MEDEIROS, C E-EF M	168
CURITIBA	CURITIBA	NOSSA SRA APARECIDA, C E-EF M	192
CURITIBA	CURITIBA	OLAVO DEL CLARO, C E PROF-EF M	72
CURITIBA	CURITIBA	OLIVIO BELICH, C E DEP-EF M	108
CURITIBA	CURITIBA	PAULINA P BORSARI, C E-EF M	48
CURITIBA	CURITIBA	PAULO LEMINSKI, C E-EF M N PROFIS	144
CURITIBA	CURITIBA	PEDRO II, E E D-EF	84
CURITIBA	CURITIBA	PEDRO MACEDO, C E-EF M PROFIS	264
CURITIBA	CURITIBA	PILAR MATURANA, C E-EF M	108
CURITIBA	CURITIBA	PINHEIRO DO PARANA, C E-EF M PROFIS	192
CURITIBA	CURITIBA	PIO LANTERI, C E-EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	POL MILITAR, C CEL P M F S MIR-EF M	288
CURITIBA	CURITIBA	POLIVALENTE DE CURITIBA, C E-EF M	132
CURITIBA	CURITIBA	REPUBLICA ORIENTAL DO URUGUAI, E E-EF	84
CURITIBA	CURITIBA	RIO BRANCO, C E BAR DO-EF EM	72
CURITIBA	CURITIBA	ROBERTO LANGER JUNIOR, C E-EF M	120
CURITIBA	CURITIBA	RODOLPHO ZANINELLI, C E-EF M PROFIS	240
CURITIBA	CURITIBA	SANTA CANDIDA, C E-EF M PROFIS	108
CURITIBA	CURITIBA	SANTA FELICIDADE, C E-EF M	132
CURITIBA	CURITIBA	SANTA ROSA, C E-EF M	132
CURITIBA	CURITIBA	SANTO AGOSTINHO, C E-EF M	84
CURITIBA	CURITIBA	SANTOS DUMONT, C E-EF M	84
CURITIBA	CURITIBA	SAO BRAZ, C E-EF M	60
CURITIBA	CURITIBA	SAO PAULO APOSTOLO, C E-EF M	108
CURITIBA	CURITIBA	SAO SEBASTIAO, C E-EFM	72
CURITIBA	CURITIBA	SEBASTIAO SAPORSKI, C E-EF M	84
CURITIBA	CURITIBA	SEGISMUNDO FALARZ, C E-EF M	60
CURITIBA	CURITIBA	SENHORINHA M SARMENTO, C E-EF M	144
CURITIBA	CURITIBA	SILVESTRE KANDORA, C E PE-EF M PROFIS	84



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

CURITIBA	CURITIBA	TATUQUARA, C E-EF M	180
CURITIBA	CURITIBA	TEOBALDO L KLEMBERG, C E PR-EF M	120
CURITIBA	CURITIBA	TIRADENTES, C E-EF M	84
DOIS VIZINHOS	BOA ESPERANCA DO IGUAÇU	BOA E DO IGUAÇU, C E-EF M	48
DOIS VIZINHOS	CRUZEIRO DO IGUAÇU	ARNALDO BUSATO, C E DR-EF M	60
DOIS VIZINHOS	CRUZEIRO DO IGUAÇU	CELESTINA MARIA, E E IRMA-EF	13
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	CAXIAS, E E DQ DE-EF	60
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	CEEBJA DOIS VIZINHOS-EF M	36
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS, C E DE-EF M PROFIS	195
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	GERMANO STEDILE, C E C -E F M	84
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	LEONARDO DA VINCI, C E-EF M N PROFIS	126
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	LINHA CONRADO, E E C-E F	19
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	PAULO FREIRE, E E-EF	35
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	SAO FRANCISCO DO BANDEIRA, C E C-EF M	28
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	VINICIUS DE MORAES, C E-EF M	72
DOIS VIZINHOS	NOVA ESPERANCA DO SUDOESTE	BARRA BONITA, E E C-EF	11
DOIS VIZINHOS	NOVA ESPERANCA DO SUDOESTE	NOVA ESPERANCA, C E-EF M	84
DOIS VIZINHOS	NOVA ESPERANCA DO SUDOESTE	RIO GAVIAO, E E C DO -EF	12
DOIS VIZINHOS	NOVA PRATA DO IGUAÇU	CECILIA MEIRELES, E E C-EF	60
DOIS VIZINHOS	NOVA PRATA DO IGUAÇU	CRISTO REDENTOR, E E-EF	60
DOIS VIZINHOS	NOVA PRATA DO IGUAÇU	ESCOLA DO CAMPO DE NOVA PRATA IGUAÇU	24
DOIS VIZINHOS	NOVA PRATA DO IGUAÇU	JOSE DE ALENCAR, C E-EM	48
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	APED-MUN. DE SALTO DO LONTRA - CE IRMA MARIA	24
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	BAIRRO ITAIPU, E E DO-EF	48
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	BARRA DO LONTRA, E E C DE-EF	36
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	JORGE DE LIMA, E E-EF	108
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	JOSE LUIZ PEDROSO, E E C PROF-EF	19
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	LINHA BOEIRA, E E C DE-EF	19
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	MARIA MARGARIDA, C E IR-EF M N	96
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	NOSSO SENHOR DO BONFIM, E E C-EF	36
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	PINHAL DA VARZEA, E E C DE-EF	36
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	SEDE DA LUZ, E E C DE-EF	36
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	CASA FAMILIAR RURAL SAO JORGE DO OESTE	36
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	ILOPOLIS, E E C DE-EF	24
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	JOSE DE ANCHIETA, C E PE-EF M N PROFIS	180
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	NOVA SANT ANA, E E C-EF	11
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	PARANHOS, C E DR-EF M	38
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	PIO X, E E C-EF	36
FOZ DO IGUAÇU	FOZ DO IGUAÇU	AYRTON SENNA DA SILVA, C E-EF M	156
FOZ DO IGUAÇU	FOZ DO IGUAÇU	GUSTAVO D DA SILVA, C E-EF M	132
FOZ DO IGUAÇU	FOZ DO IGUAÇU	JUSCELINO K DE OLIVEIRA, C E-EF M	264
FOZ DO IGUAÇU	FOZ DO IGUAÇU	RIO BRANCO, C E BAR DO-EF M N PROF	72
FOZ DO IGUAÇU	MATELANDIA	RUI BARBOSA, C E C-EF M	96
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	ARTHUR DA C SILVA, C E MAL-EFM_PROF	120
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	JOAO M MONDRONE, C E-EF M PROFIS N	192
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	MARALUCIA, C E C-EF M	36
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	NAIRA FELLINI, C E-EF M	64
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	OLAVO BILAC, E E-EF	108
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	TANCREDO NEVES, C E-EF M	168
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	AURELIO PILOTO, E E C-EF	36
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	CAETANO DE CONTO, E E C-EF	24
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	EDUARDO MICHELIS, C E PE-EF M N	180
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	SANTOS DUMONT, E E C-EF	48
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	TANCREDO NEVES, E E C-EF	31
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	TEOTONIO VILELLA, C E DO C-EF M	108
FOZ DO IGUAÇU	SANTA TEREZINHA DE ITAIPU	CARLOS ZEWE COIMBRA, C E-EF M	180
FOZ DO IGUAÇU	SANTA TEREZINHA DE ITAIPU	MANOEL KONNER, C E D-EF M PROFIS N	144
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	COELHO NETO, C E C-EF M	47
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	PEDRO V PARIGOT DE SOUZA, C E-EF M	114
FOZ DO IGUAÇU	SERRANOPOLIS DO IGUAÇU	KENNEDY, C E C PRES - E F M	52
FOZ DO IGUAÇU	SERRANOPOLIS DO IGUAÇU	PEDRO AMERICO, C E C-EF M	72
FRANCISCO BELTRAO	AMPERE	AGUA BOA VISTA, E E DO C DE-EF	36
FRANCISCO BELTRAO	AMPERE	ANTONIO VIEIRA, E E C PE-EF	48
FRANCISCO BELTRAO	AMPERE	CANDIDO PORTINARI, E E-EF	132
FRANCISCO BELTRAO	AMPERE	CECILIA MEIRELES, C E-EM	132
FRANCISCO BELTRAO	AMPERE	NEREU PERONDI, C E-EF M	96
FRANCISCO BELTRAO	AMPERE	NOSSA SRA APARECIDA, E E C-EF	36
FRANCISCO BELTRAO	BARRACAO	ANCHIETA, E E C PE-EF	36
FRANCISCO BELTRAO	BARRACAO	LEONOR CASTELLANO, C E PROF-EF M	96
FRANCISCO BELTRAO	BARRACAO	MARIO A T DE FREITAS, C E DR-EF M	72
FRANCISCO BELTRAO	BARRACAO	SANTA EMILIA, E E DO EC-EF	60
FRANCISCO BELTRAO	BARRACAO	SAO ROQUE, E E C-EF	48
FRANCISCO BELTRAO	BARRACAO	TEOTONIO VILELLA, E E C SEN-EF	24
FRANCISCO BELTRAO	BELA VISTA DO CAROBA	SANTO ANTAO, C E-EF M	144
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	ANTONIO FRANCISCO LISBOA, E E C-EF	48
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	CASA FAMILIAR RURAL CAPANEMA	60
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	CASTELO BRANCO, E E DO C-EF	24



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	CEEBJA DE CAPANEMA-EF M	36
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	CIRILO, C E PE-EF M PROFIS	132
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	DUAS BARRAS, E E DO C-EF	18
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	PINHEIRO, E E C DE -EF	22
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	RUI BARBOSA, E E DO C-EF	72
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	SANTA CRUZ, E E-EF	43
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	SAO CRISTOVAO, C E-EF M	132
FRANCISCO BELTRAO	ENEAS MARQUES	CASTRO ALVES, C E-EF M	156
FRANCISCO BELTRAO	ENEAS MARQUES	PINHALZINHO, E E C DE-EF	14
FRANCISCO BELTRAO	ENEAS MARQUES	VISTA ALEGRE, C E C DE-EF M	10
FRANCISCO BELTRAO	FLOR DA SERRA DO SUL	RIO BRANCO, C E BAR DO-EF M	84
FRANCISCO BELTRAO	FLOR DA SERRA DO SUL	TATETOS, E E DO C DE - E F	19
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	ARNALDO FAIVRO BUSATO, C E-EF M	84
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	BEATRIZ BIAVATTI, C E-EF M	108
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	CANGO, E E DA-EF	60
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	CEIEBJA DE FRANCISCO BELTRAO - EF M P	76
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	CRISTO REI, C E-EF M	123
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	EDUARDO VIRMOND SUPLICY, C E DR-EF M P	96
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	JOAO PAULO II, C E-EF M	120
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	MARIO DE ANDRADE, C E-EF M N PROF	180
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	PAULO FREIRE, C E DO C-EF M	48
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	REINALDO SASS, C E-EF M PROF	108
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	TANCREDO NEVES, C E-EF M PROF	144
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	VICENTE DE CARLI, C E PROF-EF M	60
FRANCISCO BELTRAO	MANFRINOPOLIS	RUI BARBOSA, E E C - EF	60
FRANCISCO BELTRAO	MANFRINOPOLIS	SAO CRISTOVAO, C E-EF M	91
FRANCISCO BELTRAO	MARMELEIRO	BOM JESUS, C E C-EF M	84
FRANCISCO BELTRAO	MARMELEIRO	MARMELEIRO, C E DE-EF M	120
FRANCISCO BELTRAO	MARMELEIRO	TELMO OCTAVIO MULLER, C E-EF N	84
FRANCISCO BELTRAO	PEROLA DO OESTE	CASTELO BRANCO, C E C -EF M	48
FRANCISCO BELTRAO	PEROLA DO OESTE	ESQUINA GAUCHA, E E C DE - EF	36
FRANCISCO BELTRAO	PEROLA DO OESTE	REUS, C E PE-EF M	144
FRANCISCO BELTRAO	PINHAL DE SAO BENTO	VARGAS, C E PRES-EF M	72
FRANCISCO BELTRAO	PLANALTO	JOAO ZACCO PARANA, C E-EF M PROF	96
FRANCISCO BELTRAO	PLANALTO	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	96
FRANCISCO BELTRAO	PLANALTO	MIGUEL, E E C IR-EF	20
FRANCISCO BELTRAO	PLANALTO	SAGRADA FAMILIA, E E C -EF	36
FRANCISCO BELTRAO	PLANALTO	SAO VALERIO, E E C-EF	36
FRANCISCO BELTRAO	PRANCHITA	JULIO GIONGO, C E-EF M N	132
FRANCISCO BELTRAO	PRANCHITA	RIO BRANCO, E E C BAR-EF	60
FRANCISCO BELTRAO	PRANCHITA	VISTA GAUCHA, E E C DE - EF	60
FRANCISCO BELTRAO	REALEZA	CARLOS EDUARDO, E E D-EF	84
FRANCISCO BELTRAO	REALEZA	DOZE DE NOVEMBRO, C E-EM PROFIS	168
FRANCISCO BELTRAO	REALEZA	FLOR DA SERRA, C E C DE-EF M	36
FRANCISCO BELTRAO	REALEZA	JOAO PAULO II, C E-EF M	156
FRANCISCO BELTRAO	REALEZA	SALTINHO, E E C DE -EF	13
FRANCISCO BELTRAO	RENASCENCA	RENASCENCA PE J J VICENTE, C E DE-EF M	108
FRANCISCO BELTRAO	SALGADO FILHO	ANCHIETA, C E PE-EF M	132
FRANCISCO BELTRAO	SALGADO FILHO	CAXIAS, E E C DQ DE-EF	20
FRANCISCO BELTRAO	SANTA IZABEL DO OESTE	ANUNCIACAO, E E DO C-EF	72
FRANCISCO BELTRAO	SANTA IZABEL DO OESTE	JACUTINGA, E E DO C-EF	8
FRANCISCO BELTRAO	SANTA IZABEL DO OESTE	MARICA, E E MARQUES DE-EF	132
FRANCISCO BELTRAO	SANTA IZABEL DO OESTE	NOVA ESTRELA, E E DO C-EF	10
FRANCISCO BELTRAO	SANTA IZABEL DO OESTE	SAO JUDAS TADEU, E E C - EF	22
FRANCISCO BELTRAO	SANTA IZABEL DO OESTE	SAO PEDRO, E E C-EF	12
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	CASA FAMILIAR RURAL STO A DO OESTE	24
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	CEEBJA SANTO ANTONIO DO SUDOESTE-EF M	36
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	HERVAL, E E C MARQUES DO-EF	15
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	HUMBERTO DE CAMPOS, C E-EF M PROFIS	132
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	MANOEL RIBAS, E E INTERVENTOR-EF	100
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	NOVA RIQUEZA, E E DO C-EF	16
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	PEDRO II, E E C D-EF	20
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	RODOLFO G DA SILVA, E E DO C-EF	13
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	RUI BARBOSA, E E DO C-EF	36
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	TATIANE CORBARI PICCININI, E E C-EF	55
FRANCISCO BELTRAO	VERE	ARNALDO BUSATO, C E-E F M N	180
FRANCISCO BELTRAO	VERE	DEODORO DA FONSECA, E E DO C MAL -EF	18
FRANCISCO BELTRAO	VERE	FEIJO, E E DO C REGENTE-EF	60
FRANCISCO BELTRAO	VERE	TANCREDO NEVES, E E C-EF	16
GUARAPUAVA	CANDOI	ANASTACIA KRUK, C E C-EF M	60
GUARAPUAVA	CANDOI	CACHOEIRA, C E C DE-EF M	84
GUARAPUAVA	CANDOI	CEEBJA CANDOI-EF M	12
GUARAPUAVA	CANDOI	LAGOA SECA, C E C DE-EF M	41
GUARAPUAVA	CANDOI	PAZ, C E C DE - EF M	108
GUARAPUAVA	CANDOI	SANTA CLARA, C E-EF M P N	120
GUARAPUAVA	GOIOXIM	JOAO F NEVES, C E DR-EF M	144
GUARAPUAVA	GOIOXIM	PINHALZINHO, C E C DE-EF M	48



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrio e Alimentao



Protocolo n 15.879.550-7 - Chamada Pública n 001/2019 – FUNDEPAR

GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	ALBA KEINERT, C E PROFA-EF M	36
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	AMARILIO, C E PROF-EF M	96
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	ANA VANDA BASSARA, C E-EF M PROF	144
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	ANTONIO TUPY PINHEIRO, C E-EF M	120
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	BENEDITO DE PAULA LOURO, C E C-EF M	72
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	BIBIANA BITENCOURT, C E-EF M	72
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	CEEBJA GUARAPUAVA-EF M	48
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	CESAR STANGE, C E-EF M	72
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	CHAGAS, C E PE-EF M	192
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	CRISTO REI, C E-EF M	300
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	FRANCISCO C MARTINS, C E-EM PROF	144
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	GUARAPUAVA, C E VISC DE-EF M N	120
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	HEITOR ROCHA KRAMER, C E VER-EF M	180
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	HONORINO JOAO MURARO,C E PE-E F M	72
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	LENI MARLENE JACOB, C E PROFA-EF M	120
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	LIANE MARTA DA COSTA, C E-EF M	120
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	MAHATMA GANDHI, C E-EF M	120
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	MANOEL RIBAS, C E-EF M	60
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	MARIA DE J P GUIMARAES, C E C PROFA-EF M	72
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	MOACYR JULIO SILVESTRI, E E-EF	84
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	NEWTON FELIPE ALBACH, C E-EF M	84
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	PALMEIRINHA, C E DO C DE-EF M	120
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	PEDRO CARLI, C E PROF-EF M	60
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	PEDRO I, C E C D-E F M	108
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	RUBEM F DA ROCHA, E E DR-EF	36
GUARAPUAVA	PINHAO	BENTO MUNHOZ R NETO, C E C-EFM	36
GUARAPUAVA	PINHAO	CEEBJA PINHAO-EF M	72
GUARAPUAVA	PINHAO	CORNELIO P RIBEIRO, C E C-EF M	48
GUARAPUAVA	PINHAO	IZALTINO R BASTOS, C E C PROF-E F M	60
GUARAPUAVA	PINHAO	JULIO MOREIRA, C E C PROF-EF M	168
GUARAPUAVA	PINHAO	MARIO EVALDO MORSKI, C E PROF-EF M N	108
GUARAPUAVA	PINHAO	PROCOPIO F CALDAS, C E-EF M	168
GUARAPUAVA	PINHAO	SANTO ANTONIO, C E-EF M PROFIS	228
GUARAPUAVA	PINHAO	SAO JOSE, C E C-EF M	84
GUARAPUAVA	PINHAO	SEBASTIANA S CALDAS, C E C PROFA-EF M	36
GUARAPUAVA	RESERVA DO IGUACU	ANTONIA A ANTONICHEN, C E DO C-EF M	192
GUARAPUAVA	RESERVA DO IGUACU	IZABEL F SIQUEIRA, C E PROFA-EF M	228
GUARAPUAVA	RESERVA DO IGUACU	MICHEL G P A REYDAMS, C E ENG-EF M	96
GUARAPUAVA	TURVO	EDITE C MARQUES, E E-EF	168
GUARAPUAVA	TURVO	FAXINAL DA BOA VISTA, C E DO C-EF M	96
GUARAPUAVA	TURVO	JOANNA LECHIW THOME, E E C-EF	60
GUARAPUAVA	TURVO	LUIZ ANDRADE, C E C PROF-EF M	72
IRATI	FERNANDES PINHEIRO	ANGAI, C E C DE-EF M	72
IRATI	FERNANDES PINHEIRO	BITUVA DAS CAMPINAS, C E C-EF M	50
IRATI	FERNANDES PINHEIRO	GETULIO VARGAS, C E-EF M	102
IRATI	GUAMIRANGA	ANTONIO E ANTONELLI, C E C PROF-EF M	55
IRATI	GUAMIRANGA	FRANCISCO RAMOS, C E-EF M	168
IRATI	INACIO MARTINS	AUREA APARECIDA LOPES, C E C-E F M	43
IRATI	INACIO MARTINS	PARIGOT DE SOUZA, C E-EF M	345
IRATI	IRATI	ANTONIO LOPES JUNIOR, E E-EF	96
IRATI	IRATI	CAXIAS, C E DQ-EF M PROFIS	127
IRATI	IRATI	JOAO DE M PESSOA, C E-EF M	108
IRATI	IRATI	NOSSA SRA DE FATIMA, C E C-E F M	132
IRATI	IRATI	PEDRO BALTZAR, C E C PE-EF M	72
IRATI	IRATI	TRAJANO GRACIA, C E-EF M	101
IRATI	MALLET	ADAO SOBOCINSKI, C E C-EF M	84
IRATI	MALLET	DARIO VELOSO, C E PROF-EF M N	156
IRATI	MALLET	FERNANDO MOREIRA, E E C-EF	60
IRATI	MALLET	NICOLAU COPERNICO, E E-EF	120
IRATI	PRUDENTOPOLIS	ALBERTO DE CARVALHO, C E-EF M PROFIS	259
IRATI	PRUDENTOPOLIS	ANTONIO WITCHEMICHEN, C E C PREF-EF M	132
IRATI	PRUDENTOPOLIS	CAPANEMA, C E BAR DE-EF M	132
IRATI	PRUDENTOPOLIS	CEEBJA PRUDENTOPOLIS-EF M	41
IRATI	PRUDENTOPOLIS	CRISTO REI, C E C-EF M	48
IRATI	PRUDENTOPOLIS	CRISTOFORO MYSKIV, C E PE-EF M	96
IRATI	PRUDENTOPOLIS	DOMINGOS V LOPES, C E C CAP-EF M	108
IRATI	PRUDENTOPOLIS	IMACULADA CONCEICAO, C E C-EF M	144
IRATI	PRUDENTOPOLIS	JOSE MARTENETZ, C E C BISPO D-EF M	84
IRATI	PRUDENTOPOLIS	PAPANDUVA DE CIMA, C E C DE-EF M	91
IRATI	PRUDENTOPOLIS	SANTA C DE ALEXANDRIA, E E C-EF	60
IRATI	PRUDENTOPOLIS	SAO JOAO BATISTA, E E C-EF	48
IRATI	PRUDENTOPOLIS	SAO LUCAS, E E-EF	96
IRATI	PRUDENTOPOLIS	VILA NOVA, C E-EF M	168
IRATI	REBOUCAS	FAXINAL DOS FRANCOS, C E C DE-EF M	36
IRATI	REBOUCAS	FAXINAL DOS MARMELEIROS, C E C DE-EF M	84
IRATI	REBOUCAS	JULIO CESAR, C E PROF-EF M N	211
IRATI	REBOUCAS	MARIA IGNACIA, C E PROFA-EF M	139



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

IRATI	RIO AZUL	AFONSO A DE CAMARGO, C E DR-EF M	156
IRATI	RIO AZUL	CHAFIC CURY, C E DR-EF M N	175
IRATI	RIO AZUL	MIGUEL DESANOSKI, E E C-EF	120
IRATI	RIO AZUL	NOSSA SRA APARECIDA, C E C-EF M	72
IRATI	TEIXEIRA SOARES	GUARAUNA, C E C-EF M	96
IRATI	TEIXEIRA SOARES	JOAO NEGRAO JR, C E-EF M	163
IRATI	TEIXEIRA SOARES	RIO DAREIA DE CIMA, C E C DO-EF M	60
IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	ARY B CARNEIRO, C E-EF PROFIS	204
IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	ESCOLA DO CAMPO DE CANDIDO DE ABREU	36
LARANJEIRAS DO SUL	CANTAGALO	CAVACO, C E C DE - E F M	29
LARANJEIRAS DO SUL	CANTAGALO	OLAVO BILAC, C E-EF M N	125
LARANJEIRAS DO SUL	DIAMANTE DO SUL	OSORIO DUQUE ESTRADA, C E-EF M	125
LARANJEIRAS DO SUL	DIAMANTE DO SUL	RAIOS DO SABER, E R E-EF	12
LARANJEIRAS DO SUL	ESPIGAO ALTO DO IGUACU	ALVARO N DE CAMARGO, C E-EF M	55
LARANJEIRAS DO SUL	ESPIGAO ALTO DO IGUACU	LINHA AGUA DO MEIO, E E C DE-EF	12
LARANJEIRAS DO SUL	ESPIGAO ALTO DO IGUACU	LINHA MATO QUEIMADO, E E C DE-EF	14
LARANJEIRAS DO SUL	ESPIGAO ALTO DO IGUACU	PEDRO R DE SIQUEIRA, C E C-EF M	72
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	CEEBJA LARANJEIRAS DO SUL-EF M	48
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	CENTRO EST ED PROF PROFA NAIANA B SOUZA	144
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	ERICO VERISSIMO, E E-EF	84
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	FLORIANO PEIXOTO, C E-EF M PROFIS	150
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	GILDO A SCHUCK, C E PROF-EM N	57
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	JOANY G DE LIMA, C E C-EF M	36
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	JOSE MARCONDES SOBRINHO, C E-EF M	89
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL, C E DE-EF M	180
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	TANCREDO DE ALMEIDA NEVES, C E-EF M	38
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	VALMIR NUNES, C E C PROF-EF M	24
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	VILA INDUSTRIAL, C E-EF M	26
LARANJEIRAS DO SUL	MARQUINHO	JOAO RYSICZ, C E-EF M	96
LARANJEIRAS DO SUL	MARQUINHO	JULIA FOLDA, E E C PROFA-EF	24
LARANJEIRAS DO SUL	NOVA LARANJEIRAS	BURITI, E E C DE-EF	31
LARANJEIRAS DO SUL	NOVA LARANJEIRAS	GUARANI DA ESTRATEGICA, C E C-EF M	132
LARANJEIRAS DO SUL	NOVA LARANJEIRAS	RIO DA PRATA, C E C DE-EF M	55
LARANJEIRAS DO SUL	NOVA LARANJEIRAS	RUI BARBOSA, C E-EF M PROFIS	48
LARANJEIRAS DO SUL	PORTO BARREIRO	GABRIELA MISTRAL, C E-EF M	108
LARANJEIRAS DO SUL	PORTO BARREIRO	PORTO SANTANA, C E C DE - EF EM	20
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	ALTO ALEGRE, C E C - EF M	26
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	ALTO RECREIO, C E-EF M	65
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	ARNALDO BUSATO, C E-EF M	58
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	CASTRO ALVES, C E-EF M	42
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	CEEBJA QUEDAS DO IGUACU-EF M	79
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	CHICO MENDES, C E C-EI EF M	49
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	ESCOLA ITINERANTE VAGNER LOPES	144
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	98
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	LAGEADO BONITO, C E C-EF M	29
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	LINHA ESTRELA, E E C DE-EF	14
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	OLGA BENARIO PRESTES, C E C-EF M	38
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	SIGISMUNDO, C E PE-EF M N PROFIS	204
LARANJEIRAS DO SUL	QUEDAS DO IGUACU	VILA JOHN KENNEDY, C E DA-EF M	52
LARANJEIRAS DO SUL	RIO BONITO DO IGUACU	IRACI S STROZAK, C E DO C-EI EF M N	112
LARANJEIRAS DO SUL	RIO BONITO DO IGUACU	IRENO ALVES DOS SANTOS, C E C-EF M	77
LARANJEIRAS DO SUL	RIO BONITO DO IGUACU	JOAQUIM N RIBEIRO, C E C-EF M	31
LARANJEIRAS DO SUL	RIO BONITO DO IGUACU	JOSE ALVES DOS SANTOS, C E C-EF M	47
LARANJEIRAS DO SUL	RIO BONITO DO IGUACU	LUDOVICA SAFRAIDER, C E-EF M	117
LARANJEIRAS DO SUL	RIO BONITO DO IGUACU	PINHALZINHO, C R E DE-EF M	41
LARANJEIRAS DO SUL	RIO BONITO DO IGUACU	SEBASTIAO E DA COSTA, E E C-EF	50
LARANJEIRAS DO SUL	VIRMOND	EURICO G DUTRA, C E GEN-EF M	96
PARANAGUA	ANTONINA	MOYSES LUPION, C E-EF M N	192
PARANAGUA	GUARATUBA	CUBATAO, C E C - E F M	96
PARANAGUA	GUARATUBA	JOAQUIM DA S MAFRA, C E PREF-EF M PROF	132
PARANAGUA	GUARATUBA	LEA GERMANA MONTEIRO, E E-EF	252
PARANAGUA	MATINHOS	TEREZA DA S RAMOS, C E PROFA-EF M	168
PARANAGUA	PARANAGUA	FARIA SOBRINHO, E E-EF	108
PARANAGUA	PARANAGUA	ILHA DO TEIXEIRA, E E DO C-EF	16
PARANAGUA	PARANAGUA	SUB-SEDE E E DO C ILHA DO TEIXEIRA - EF	16
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	RENEE CARVALHO DE AMORIM, C E PROF-EFM	144
PATO BRANCO	BOM SUCESSO DO SUL	CASTELO BRANCO, C E-EF M	60
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	CASA FAMILIAR RURAL CHOPINZINHO	60
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	CEEBJA CHOPINZINHO-EF M	26
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	JOAO PAULO I, C E C-EF M	36
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	JOSE ARMIM MATTE, C E-EF M N PROFIS	96
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	NOVA VISAO, C E-EF M	84
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	ABILIO CARNEIRO, C E-EF M PROFIS	72
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	CASTELO BRANCO, C E PRES-EF M	72
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	JOAO XXIII, C E-EF M N	156
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	JUPIRA G BONDERRALLE, E E C-EF	14
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	ORESTES TONET, C E DO C PROF-EF M	24



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PATO BRANCO	CLEVELANDIA	TEREZINHA R DA ROCHA, C E PROFA-EF M	36
PATO BRANCO	CORONEL DOMINGOS SOARES	ANTONIO ARTEMIO FRANCA, C E C-EF M	60
PATO BRANCO	CORONEL DOMINGOS SOARES	CANDIDO ROSSONI, C E C-EF M	24
PATO BRANCO	CORONEL DOMINGOS SOARES	MONTEIRO LOBATO, C E C-EF M	33
PATO BRANCO	CORONEL DOMINGOS SOARES	SANTA CATARINA, C E-EF M	72
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	ARNALDO BUSATO, C E-EF M N PROFIS	144
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	CAXIAS, C E DO C DQ-EF M	31
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	NUCLEO DE SANTA LUCIA, C E DO C-EF M	24
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	TANCREDO NEVES, C E-EF M	72
PATO BRANCO	HONORIO SERPA	ELIAS ABRAHAO, E E-EF	53
PATO BRANCO	HONORIO SERPA	PROJETO RONDON, C E-EF M	84
PATO BRANCO	ITAPEJARA DO OESTE	CARLOS GOMES, C E C-EF M	20
PATO BRANCO	ITAPEJARA DO OESTE	CASTELO BRANCO, C E-EM	96
PATO BRANCO	ITAPEJARA DO OESTE	ISIDORO DUMONT, E E IR-EF	96
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	ANDRE GUIMARAES SOBRAL, C E C ENG-EF M	48
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	CONCEICAO L DE ALMEIDA, E E C-EF	12
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	DORIVAL CORDEIRO, E E C PROF-EF	18
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	MISAEL F ARAUJO, C E CEL-EF M	60
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	VALENCIO DIAS, E E C CEL-EF	84
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	VILMA S DISSENHA, C E C PROFA-EF M	60
PATO BRANCO	PALMAS	ALTO DA GLORIA, C E-EF M	204
PATO BRANCO	PALMAS	CARLOS, C E D-EF M N PROFIS	130
PATO BRANCO	PALMAS	EDUARDO, C E MONS-EFM	93
PATO BRANCO	PALMAS	MARIA JOANA FERREIRA, C E QUILOMBOLA-EFM	36
PATO BRANCO	PALMAS	PAULO FREIRE, C E DO C-EF M	36
PATO BRANCO	PALMAS	PONCIANO J DE ARAUJO, C E PE-EF M	96
PATO BRANCO	PALMAS	SEBASTIAO PARANA, C E-EF M	84
PATO BRANCO	PATO BRANCO	AGOSTINHO PEREIRA, C E PROF-EF M	216
PATO BRANCO	PATO BRANCO	CARLOS GOMES, C E-EF M	72
PATO BRANCO	PATO BRANCO	CARMELA BORTOT, E E-EF	108
PATO BRANCO	PATO BRANCO	CASTRO ALVES, C E-EF M	84
PATO BRANCO	PATO BRANCO	CEEBJA PATO BRANCO-EF M	51
PATO BRANCO	PATO BRANCO	CRISTO REI, C E-EF M	72
PATO BRANCO	PATO BRANCO	LA SALLE, C E-EF M	132
PATO BRANCO	PATO BRANCO	NOSSA SRA DO CARMO, E E C-EF	8
PATO BRANCO	PATO BRANCO	PATO BRANCO, C E DE-EF M PROFIS N	156
PATO BRANCO	PATO BRANCO	RUI BARBOSA, C E-EF M	84
PATO BRANCO	PATO BRANCO	SAO JOAO BOSCO, C E-EF M	56
PATO BRANCO	PATO BRANCO	SAO JOAO, C E-EF M PROFIS	82
PATO BRANCO	PATO BRANCO	SAO VICENTE DE PAULO, C E-EF M	84
PATO BRANCO	SAO JOAO	DOIS IRMAOS, E E DO C-EF	24
PATO BRANCO	SAO JOAO	JOSE DE ANCHIETA, E E DO C-EF	24
PATO BRANCO	SAO JOAO	PEDRO I, E E DO C D-EF	18
PATO BRANCO	SAO JOAO	SAO LUIS, C E DO C-EF M	84
PATO BRANCO	SAO JOAO	TANCREDO NEVES, C E-EF M	216
PATO BRANCO	SAUDADE DO IGUACU	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	120
PATO BRANCO	SULINA	NESTOR DE CASTRO, C E-EF M	63
PATO BRANCO	VITORINO	HENRIQUE VICENZI, C E PE-EF M	168
PITANGA	PALMITAL	JOAO C DA COSTA, C E-EF M	108
PITANGA	PALMITAL	JOAO F NEVES, C E DR-EF M N PROFIS	168
PITANGA	PALMITAL	JOAO PAULO II, C E-EF M	84
PITANGA	PALMITAL	ZUMBI DOS PALMARES, C E C-EF M	69
PITANGA	PITANGA	ANTONIO DORIGON, C E-EF M PROFIS	148
PITANGA	PITANGA	ARROIO GRANDE, C E C-EF M	64
PITANGA	PITANGA	AURELIO B DE HOLANDA, C E C - E F M	70
PITANGA	PITANGA	CEEBJA CASTURINA C BONFIM-EF M	96
PITANGA	PITANGA	CENTRO EST EDUC PROFIS PF MIGUEL C PAROL	77
PITANGA	PITANGA	JULIA H DE SOUZA, C E PROFA-EF M	144
PITANGA	PITANGA	PEDRO I, C E D-EF M PROFIS N	300
PITANGA	PITANGA	RIO DO MEIO, C E C-EF M	71
PITANGA	PITANGA	SAO JOAO DA COLINA, C E C-EF M	72
PITANGA	PITANGA	TIRADENTES, E E-EF	103
PITANGA	PITANGA	ZELIO DZIUBATE, C E C-EF M	69
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	ESCOLA DO CAMPO DE SANTA MARIA OESTE	48
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	ESTRELA DO OESTE, C E C-EF M	54
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	FRANCISCO C DA COSTA, C E C-EF M	51
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	JOAO CIONEK, C E C-EF M P	84
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M N PROFIS	144
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	SAO MANOEL, C E C DE-EF M	48
PONTA GROSSA	CASTRO	FABIANA PIMENTEL, C E DO C PROF-EF M	192
PONTA GROSSA	CASTRO	JOANA T PEREIRA, C E PROF-EF M	216
PONTA GROSSA	CASTRO	MATILDE BAER, E E PROFA-EF	103
PONTA GROSSA	CASTRO	NICOLAU BALTASAR, C E PE-EF M	84
PONTA GROSSA	IMBITUVA	ALCIDES MUNHOZ, C E-EF M	168
PONTA GROSSA	IMBITUVA	JEOCONDO WALDEMAR BOBATO, C E C -EFM	156
PONTA GROSSA	IMBITUVA	MARIA EUGENIA DE C LEJAMBRE, E E DO C-EF	38
PONTA GROSSA	IMBITUVA	SANTO ANTONIO, C E-EF M	168



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

PONTA GROSSA	IVAI	ARTHUR DA C E SILVA, C E-EF M	108
PONTA GROSSA	IVAI	GIL STEIN FERREIRA, E E-EF	156
PONTA GROSSA	IVAI	INE MESSIAS ERDMANN, C E PROFA-EF M	84
PONTA GROSSA	IVAI	SAGRADO CORACAO DE MARIA, C E C-EF M	96
PONTA GROSSA	PALMEIRA	AMADEU MARIO MARGRAF, C E-EF M	60
PONTA GROSSA	PALMEIRA	BOM JESUS DO MONTE, C E C-EF M	168
PONTA GROSSA	PALMEIRA	DAVID CARNEIRO, C E CEL-EF M	108
PONTA GROSSA	PALMEIRA	FRITZ KLIEWER, C E C-EF M	115
PONTA GROSSA	PALMEIRA	HENRIQUE STADLER, C E C-EF M	108
PONTA GROSSA	PALMEIRA	LEONARDO SALATA, E E C PROF -EF	43
PONTA GROSSA	PALMEIRA	PINHEIRAL DE BAIXO, C E C DE-EF M	48
PONTA GROSSA	PALMEIRA	QUERO QUERO, E E DO C-EF	36
PONTA GROSSA	PALMEIRA	SAO JUDAS TADEU, C E-EF M	144
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	LEANDRO M DA COSTA, C E PROF-EF M	302
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	PIRAI MIRIM PEDRO SOLEK, E E C DE-EF	72
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ANA DIVANIR BORATTO, C E-EFM	132
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	BENTO MOSSURUNGA, C E MTO-EFM	132
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	BRASILIO A DA SILVA, C E C-EF M	28
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	CARLOS ZELESNY, C E PE-EF M	120
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ELZIRA C DE SA, C E PROFA-EF M PROFIS	192
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	FRANCISCO PIRES MACHADO, C E-EF M	108
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	JOSE GOMES DO AMARAL, C E PROF-EFM	84
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	JULIO TEODORICO, C E PROF-EF M PROFIS	84
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	MONTEIRO LOBATO, E E-EF	72
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	SIRLEY JAGAS, C E PROFA-EF M	132
PONTA GROSSA	PORTO AMAZONAS	AMAZONAS, C E CEL-EF M	89
PONTA GROSSA	PORTO AMAZONAS	OLIVIO BELICH, E E-EF	60
PONTA GROSSA	SAO JOAO DO TRIUNFO	ADELAIDE W PRINS, C E DO C PROF-EF M	60
PONTA GROSSA	SAO JOAO DO TRIUNFO	ARGEMIRO L DE LIMA, C E DO C PROF-EF M	113
PONTA GROSSA	SAO JOAO DO TRIUNFO	FRANCISCO NEVES FILHO, C E-EF M N	216
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	MARIA L GUIMARAES, E E-EF	89
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	PLINIO FRANCO F DA COSTA, C E C-EF M	76
TELEMACO BORBA	RESERVA	GREGORIO SZEREMETA, C E-EF M	155
TELEMACO BORBA	RESERVA	MANOEL A GOMES, C E-EF M P	156
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	ANTONIO M CERETTA, C E-EF M PROFIS	120
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	DEALMO S POERSCH, E E DO C-EF	29
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	ERON DOMINGUES, C E-EF M N	101
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	FRENTINO SACKSER, C E-EF M	202
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	MARGARIDA, C E DO C-EF M	85
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	67
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	NOVO TRES PASSOS, E E DO C-EF	19
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	PAULO FREIRE, C E-EF M	156
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	PORTO MENDES, E E C DE-EF	50
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	RONDON, C E MAL-EF M	127
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO RONDON	ZULMIRO TRENTO, E E DO C-EF	31
TOLEDO	MERCEDES	ERONILDES FRANCENER, E E C-EF	36
TOLEDO	MERCEDES	LEONILDA PAPAN, C E-EF M	132
TOLEDO	PALOTINA	DOMINGOS FCO ZARDO, C E-EF M	67
TOLEDO	PALOTINA	EUGENIO GARMATZ, C E DO C PROF-EF M	132
TOLEDO	PATO BRAGADO	PATO BRAGADO, C E-EF M	89
TOLEDO	SANTA HELENA	CEEBJA SANTA HELENA-EF M	41
TOLEDO	SANTA HELENA	JOSE BIESDORF, E E C-EF	20
TOLEDO	SANTA HELENA	SANTOS DUMONT, C E C-EF M	55
TOLEDO	SANTA HELENA	SAO FRANCISCO, E E C-EF	87
TOLEDO	SANTA HELENA	SAO MIGUEL, E E C-EF	23
TOLEDO	SANTA HELENA	SAO ROQUE, C E C-EF M	115
TOLEDO	SANTA HELENA	TEOTONIO VILELA, E E C-EF	38
TOLEDO	SANTA HELENA	VERONICA ZIMERMANN, C E C PROFA-EF M	65
TOLEDO	TOLEDO	CEEBJA DE TOLEDO-EF M	71
TOLEDO	TOLEDO	FRANCISCO G DE LIMA, C E VER-EF M	144
UNIAO DA VITORIA	ANTONIO OLINTO	CAXIAS, C E C DQ-EF M	96
UNIAO DA VITORIA	ANTONIO OLINTO	CECILIA MEIRELES, C E DO C-EF M	96
UNIAO DA VITORIA	ANTONIO OLINTO	ERNESTINA W DA SILVEIRA, E E DO C P-EF	48
UNIAO DA VITORIA	BITURUNA	CLARA, C E DO C IR-EF M	96
UNIAO DA VITORIA	BITURUNA	ESCOLA DO CAMPO DE BITURUNA	60
UNIAO DA VITORIA	BITURUNA	NOVO MILENIO, C E-EF M	132
UNIAO DA VITORIA	BITURUNA	SANTA BARBARA, C E-EF M N PROFIS	216
UNIAO DA VITORIA	BITURUNA	SANTA IZABEL, C E C-EF M	84
UNIAO DA VITORIA	CRUZ MACHADO	CASA FAMILIAR RURAL CRUZ MACHADO	62
UNIAO DA VITORIA	CRUZ MACHADO	CERRO AZUL, C E BAR DO-EF M N PROFIS	288
UNIAO DA VITORIA	CRUZ MACHADO	ESTANISLAU WRUBLEWSKI, C E DO C P-EF M	228
UNIAO DA VITORIA	CRUZ MACHADO	HELENA KOLODY, C E DO C-EF M	120
UNIAO DA VITORIA	GENERAL CARNEIRO	ANA BOICO OLINQUEVICZ, C E-EF M	204
UNIAO DA VITORIA	GENERAL CARNEIRO	IZELINA D.GAIOVICZ, C E - EF M	264
UNIAO DA VITORIA	GENERAL CARNEIRO	PEDRO ARAUJO NETO, C E-EF M	120
UNIAO DA VITORIA	GENERAL CARNEIRO	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E C-EF M	96
UNIAO DA VITORIA	PAULA FREITAS	JOAO DE LARA, C E DO C-EI EF M	96



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

UNIAO DA VITORIA	PAULA FREITAS	MARINA MARES DE SOUZA, C E-EF M	108
UNIAO DA VITORIA	PAULO FRONTIN	CASA FAMILIAR RURAL DE PAULO FRONTIN	50
UNIAO DA VITORIA	PAULO FRONTIN	FRANCISCO GAWLOUSKI, C E C PROF-EF M	120
UNIAO DA VITORIA	PORTO VITORIA	CASIMIRO DE ABREU, C E-EF M	156
UNIAO DA VITORIA	SAO MATEUS DO SUL	ANSELMO FOLLADOR, E E DO C-EF	72
UNIAO DA VITORIA	SAO MATEUS DO SUL	CASA FAMILIAR RURAL S.MATEUS DO SUL	96
UNIAO DA VITORIA	SAO MATEUS DO SUL	CAXIAS, C E DQ DE-EF M PROFIS	144
UNIAO DA VITORIA	SAO MATEUS DO SUL	CEEBJA DE SAO MATEUS DO SUL-EF M	84
UNIAO DA VITORIA	SAO MATEUS DO SUL	EUGENIO DE ALMEIDA, C E DO C PROF-EF M	108
UNIAO DA VITORIA	SAO MATEUS DO SUL	LAJEADO, C E DO C DO-EF M	120
UNIAO DA VITORIA	SAO MATEUS DO SUL	ORLANDA D SANTOS, C E PROFA-EFM	156
UNIAO DA VITORIA	SAO MATEUS DO SUL	PAULO STENCEL, C E PROF-EF M	84
UNIAO DA VITORIA	SAO MATEUS DO SUL	SAO MATEUS, C E-EF M PROFIS N	108
UNIAO DA VITORIA	SAO MATEUS DO SUL	TURVO, C E DO C-EF M	108
UNIAO DA VITORIA	SAO MATEUS DO SUL	ZULEIDE S PORTES, C E PROF-EF M	120
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	ADILES BORDIN, C E-EF M	180
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	BERNARDINA SCHLEDER, C E-EF M	120
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	CASA FAMILIAR RURAL DE UNIAO DA VITORIA	36
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	CEEBJA DE UNIAO DA VITORIA-EF M	144
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	GIUSEPPE BUGATTI, C E PE-EF M	108
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	JUDITH SIMAS CANELLAS, C E-EFM	84
DEMANDA TOTAL A CADA ENTREGA			80.484



ANEXO XIV

ESCOLAS COM ATENDIMENTO DOS DOIS TIPOS DE FEIJÃO

NUCLEO	MUNICIPIO	ESCOLA	Quantidade média por entrega
APUCARANA	APUCARANA	ANTONIO T R DE OLIVEIRA, C E-EF M	127
APUCARANA	APUCARANA	CENTRO EST EDUC PROF AGR MANOEL RIBAS	300
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	RUI BARBOSA, C E-EF M	144
AREA METROP.NORTE	PINHAIS	CENTRO EST EDUC PROFIS NEWTON F MAIA	124
AREA METROP.SUL	LAPA	ANTONIO LACERDA BRAGA, C E C-EF M	276
ASSIS CHATEAUBRIAN	JESUITAS	HUMBERTO DE A C BRANCO, C E-EF M PROFIS	207
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	MACHADO DE A BARBOSA FERRAZ,C E-EM PR	156
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	CENTRO EST EDUC PROFIS AGRIC DE C MOURAO	288
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	ANTONIO VIEIRA, C E PE-EF M	96
CAMPO MOURAO	RONCADOR	ALTO SAO JOAO, C E C DE-EF M	72
CASCAVEL	LINDOESTE	CIELITO LINDO, E E-EF	120
CORNELIO PROCOPIO	ASSAI	RIO BRANCO, C E BR DO-EF M PROFIS	233
CORNELIO PROCOPIO	CORNELIO PROCOPIO	WILLIAM MADI, E E PROF-EF	57
CORNELIO PROCOPIO	SANTA AMELIA	TUDJA NHANDERU, E E IND CACIQUE-EI EF	34
CORNELIO PROCOPIO	SANTA MARIANA	CENTRO EST EDUC PROFIS AG FERNANDO COSTA	384
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DA SERRA	KOFEJ, C E IND CACIQUE-EI EF M	192
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DA SERRA	ONOFRE KANHGREN, E E I CAC-EI EF	60
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DA SERRA	RAEL VYNHKG, E E IND INDIO-EI EF	40
CURITIBA	CURITIBA	ALCINDO FANAYA JR, C E P/SURDOS-EI EF M	96
CURITIBA	CURITIBA	HOMERO B DE BARROS, C E-EF M PROFIS	108
CURITIBA	CURITIBA	ISABEL L S SOUZA, C E PROFA-EF M	84
CURITIBA	CURITIBA	MANOEL RIBAS, C E ED EM TEMPO INT-EF M	168
CURITIBA	CURITIBA	MARIA A TEIXEIRA, C E PROFA-EF M PROFIS	168
CURITIBA	CURITIBA	PAULA GOMES, C E-EF M	252
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	132
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	156
FOZ DO IGUACU	ITAIPULANDIA	ARANDU RENDA, E E I-EI E EF	12
FOZ DO IGUACU	SAO MIGUEL DO IGUACU	PEDRO II, C E C D-EF M	168
FOZ DO IGUACU	SAO MIGUEL DO IGUACU	TEKO NEMOINGO, C E IND-EI EF M	120
FRANCISCO BELTRAO	BOM JESUS DO SUL	BOM JESUS, C E-EF M	120
FRANCISCO BELTRAO	BOM JESUS DO SUL	XV DE NOVENBRO, E E C-EF	24
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	ROCHA POMBO, C E-EF M N	209
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	CENTRO EST EDUC PROFIS SUDOESTE DO PR	123
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	INDUSTRIAL, C E-EF M	144
FRANCISCO BELTRAO	FRANCISCO BELTRAO	LEO FLACH, C E PROF-EF M	139
FRANCISCO BELTRAO	SANTA IZABEL DO OESTE	GUILHERME DE ALMEIDA, C E-EM N	60
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	ANTONIO SCHIEBEL, C E-EF M N	204
GOIOERE	JURANDA	JOAO MAFFEI ROSA, C E-EF M	192
GOIOERE	UBIRATA	JORGE SCHOLL, C E PE-EF M	72
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	CENTRO EST EDUC PROFIS ARLINDO RIBEIRO	276
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	RUI BARBOSA, C E-EF M	120
GUARAPUAVA	TURVO	ARANDU PYAHU, E E I-EI EF	12
GUARAPUAVA	TURVO	OTAVIO DOS SANTOS, C E IND CAC-EI EF M	72
IRATI	INACIO MARTINS	ARANDU MIRI, E E I-EI EF	8
IRATI	IRATI	CENTRO EST FL ED PROFIS PR COSTA E SILVA	432
IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	SERGIO KRIGRIVAJA LUCAS, C E I P-EI EF M	110
IVAIPORA	IVAIPORA	BENTO MOSSURUNGA, C E-EF M	168
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	CENTRO EST EDUC PROFIS MANOEL RIBAS	41
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	GREGORIO KAEKCHOT, C E I CACIQUE-EI F M	202
IVAIPORA	SAO PEDRO DO IVAI	CARLOS SILVA, C E-E M	115
LARANJEIRAS DO SUL	CANTAGALO	ELENIR LINKE, C E PROF-EF M	240
LARANJEIRAS DO SUL	ESPIGAO ALTO DO IGUACU	VALDOMIRO TUPA P DE LIMA, C E I-EI EF M	30
LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL	KO HOMU, C E I-EI EF M	24
LARANJEIRAS DO SUL	NOVA LARANJEIRAS	CANDOCA T FIDENCIO, C E I PROF-EI EFM	46
LARANJEIRAS DO SUL	NOVA LARANJEIRAS	CARLOS A C MACHADO, C E I-EI EF M	21
LARANJEIRAS DO SUL	NOVA LARANJEIRAS	FEG-PRAG FERNANDES, C E I-EI EF M	36
LARANJEIRAS DO SUL	NOVA LARANJEIRAS	JOSE NER-NOR BONIFACIO, E E I-EI EF	12
LARANJEIRAS DO SUL	NOVA LARANJEIRAS	NESTOR DA SILVA, E E I CEL-EI EF	84
LARANJEIRAS DO SUL	NOVA LARANJEIRAS	RIO DAS COBRAS, C R E I-EF M	65
LOANDA	DIAMANTE DO NORTE	CENTRO EST EDUC PROFIS NOROESTE	288
LOANDA	SANTA CRUZ DO MONTE CASTELO	CONSTANTINO MAROCHI, C E S-EF M	132
LONDRINA	BELA VISTA DO PARAISO	JAYME CANET, C E-EM	96
LONDRINA	CAFEARA	ARTHUR DA C SILVA, C E PRES-EF M	82
LONDRINA	CAMBE	SAO JOSE, E E-EF	120
LONDRINA	LONDRINA	DARIO VELLOZO, C E-EF M	67
LONDRINA	LONDRINA	TIRADENTES, E E-EF	108
LONDRINA	TAMARANA	BENEDITO ROKAG, C E I-EF M	72
LONDRINA	TAMARANA	JOAO KAVAGTAN VERGILIO, E E I-EI EF	96



Govorno do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 15.879.550-7 - Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR

LONDRINA	TAMARANA	ROSENO VOKRIG CARDOSO, E E I-EI EF	36
MARINGA	MARINGA	JUSCELINO K OLIVEIRA, C E-EF M PROFIS	300
PARANAGUA	ANTONINA	HIRAM ROLIM LAMAS, C E C - EFM	111
PARANAGUA	ANTONINA	ROCHA POMBO, C E-EF M	72
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	GUAVIRA POTY, E E IND-EI EF	0
PARANAVAI	NOVA ESPERANCA	LUCENA, E E DO C BAR DE-EF	96
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	CELY TEREZA GREZZANA, C E C-EF M	57
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	JYKRE TAG, E E IND-EI F	60
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	LINHA APARECIDA, E E DO C-EF	20
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	SANTA INES, C E C-EF M	84
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	SAO LUIZ, E E C-EF	13
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	VERA TUPA, E E IND-EI EF	38
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	CENTRO EST EDUC PROFIS ASSIS BRASIL	216
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	NITOTU, E E IND-EI EF	28
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	HERCILIA F NASCIMENTO, C E PROFA-EM	120
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	KOKOJ TY HAN JA, C E I-EI EF M	228
PATO BRANCO	PALMAS	SEGSO TANH SA, C E I-EI EF M	108
PONTA GROSSA	CASTRO	CENTRO EST EDUC PROFIS OLEGARIO MACEDO	312
PONTA GROSSA	PALMEIRA	CENTRO EST EDUC PROFIS AG GETULIO VARGAS	456
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	CORREIA, C E SEN-EF M PROFIS	156
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	CRISPIM GY MU, C E I CACIQUE-EI EF M	96
TELEMACO BORBA	ORTIGUEIRA	NUR-FE, E E I CACIQUE-EI EF	48
TELEMACO BORBA	TELEMACO BORBA	WOLFF KLABIN, C E-EF M N PROFIS	258
TOLEDO	DIAMANTE DO OESTE	ARAJU PORA, E E I-EI EF	48
TOLEDO	DIAMANTE DO OESTE	KUAA MBO E, C E I-EI EF M	62
TOLEDO	GUAIRA	MBYJA PORA, E E I-EI EF	24
TOLEDO	PALOTINA	ADROALDO A COLOMBO, C A E-EDUC PROFIS	300
TOLEDO	TERRA ROXA	SANTA RITA D OESTE, C E C-EF M	98
TOLEDO	TOLEDO	TOLEDO, C A E DE-EM PROF INTEGRADO	376
UMUARAMA	ALTONIA	MALBA TAHAN, C E-EM N P	228
UMUARAMA	IPORA	VILA NILZA, E E C-EF	24
UMUARAMA	UMUARAMA	UMUARAMA, C A E DE-E PROFIS	48
UNIAO DA VITORIA	UNIAO DA VITORIA	TULIO DE FRANCA, C E-EF M N PROFIS	156
WENCESLAU BRAZ	ARAPOTI	CENTRO EST EDUC PROFIS DE ARAPOTI	336
WENCESLAU BRAZ	WENCESLAU BRAZ	ARY BARROSO, C E-EF M	96
AREA METROP.NORTE	ITAPERUCU	NOSSA SRA DAS GRACAS, C E C-EF M	120
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	MBYA ARANDU, E E IND-EF	9
AREA METROP.NORTE	TUNAS DO PARANA	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E-EFM	36
AREA METROP.SUL	RIO NEGRO	CAETANO M ROCHA, C E PRES-EF M	348
AREA METROP.SUL	RIO NEGRO	CENTRO EST EDUC PROFIS LYSIMACO F COSTA	384
IBAITI	TOMAZINA	YVY PORA, E E IND-EI EF	8
JACAREZINHO	ABATIA	NIMBOEATY M AWA TIROPE, E E I-EI EF	5
JACAREZINHO	CAMBARA	CENTRO EST EDUC PROFIS A MOHAMAD A HAMZE	120
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA PLATINA	UBALDINO DO AMARAL, C E DR-EF M	105
PARANAGUA	GUARAQUECABA	KUARAY GUATA PORA, E E I-EI EF	12
PARANAGUA	MORRETES	EMILIA JERA POTY, E E I-EI EF	2
PARANAGUA	PARANAGUA	PINDOTY, C E I-EI EF M	12
TOTAL			14.706
Demanda total de cada tipo por entrega			7.353